This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

Die deutsche Hausfrau in der Küche, Speisekammer und im ...

Walburga Schiffler

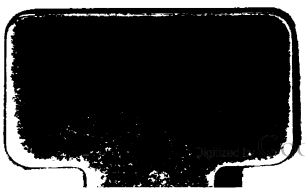
Digitized by Google

1781 e. 645

Digitized by Google

Digitized by Google

1781 e. 645



Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Walburga Schiffler.

Digitized by Google

Die deutsche Hausfrau

in der

Küche, Speisekammer und im Keller,

oder:

Kochkunst und Haushaltung unserer Tage.

Eine, nach den besten Schriftstellern in diesem Fache bearbeitete, durch neue, aus eigener vieljähriger Praxis erprobte und bisher in keinem andern Kochbuche enthaltene Erfahrungssätze vervollständigte systematische Anweisung, alle Arten Fleisch- und Fastenspeisen und Getränke, sowohl aus dem Gebiet der sogenannten Hausmannskost, als des Luxus, auf die einfachste und haushälterischeste Weise und dennoch im besten Geschmacke zuzubereiten und aufzubewahren. Nebst einer belehrenden Einleitung über die Reinhaltung und Säuberung der Küche, Speise- und Getränkebehälter, des Geschirres und Services, einigen allgemeinen Bemerkungen über alles einer Köchin und Haushälterin nöthige Wissenswürdige; mit einer Beilage mehrerer Küchenzettel und einer lithographirten Tafel-Deckungs-Instruktion.

Von

Walburga Schiffler.

Prag, Leitmeritz und Teplitz. 1837.

C. W. Medau'sche Buchhandlung.

Digitized by Google

BODLEIAN LIBRARY
23
NOV
1926
OXFORD

Digitized by Google

Vorrede.

„Schon wieder ein Kochbuch? Ei, du lieber Himmel! wie viele Kochbücher haben wir nicht schon? Ist es doch, als könnte man von der ganzen wissenschaftlichen Kochkunst das sagen, was man von der ersten Speise eines Gastmals, wenn zu viele Hände darin pfuschen, im gemeinen Sprichworte zu sagen pflegt: Viele Köche versalzen die Suppe.“ —

Mit solchen Einwendungen und Vorwürfen könnte man diesem Buche zu Leibe gehen; ich sehe das ein, sehe mich vor, und verwahre mich und mein gutes Schriftkind also. Es ist wahr, wir haben bereits viele Kochbücher, von denen manche sogar auf die Empfehlungsnote: „gut, sehr gut“ — Anspruch machen können; ist es aber deßwegen ausgemacht, daß in einer so wichtigen Sache, wie die Kochkunst ist, nicht noch Besseres

Digitized by Google

geliefert werden kann? Oder darf die scharfsinnige Hausfrau, die nachdenkende Köchin sich mit jenen Erfahrungen zufrieden stellen, die ihr der mündlich ertheilte oder schriftlich bezogene Unterricht zugeeignet hat? Muß sie nicht immer selbst forschen, prüfen, untersuchen und das bereits Gefundene und Erprobte noch zu verbessern trachten? Manchen Speise wird durch einen neuen Zusatz noch mehr empor geholfen, während eine andere schmackhafter und wohl auch gesünder wird, wenn man ihr einige von den gewöhnlichen Zusätzen benimmt. Zudem, ist nicht Chemie der Grundpfeiler der Kochkunst, und ist in dem weiten Felde dieser nützlichen Wissenschaft schon Alles erschöpft worden? Ist nicht sie es, die uns so manchen Vortheil entwickelt, wodurch es möglich wird, mit Wenigem Vieles leisten und dadurch so manche Ersparung einführen zu können? Wie ist diese für jedes Hauswesen so gedeihlich, und wodurch können Hausmütter und ihre Töchter, wodurch Köchinnen sich mehr hervor thun, als dadurch, daß sie einfach und wolfeil, und doch schmackhaft und gedeihlich zu kochen verstehen? Auf diese Art von Kochkunst ist das vorzüglichste Augenmerk der Verfasserin des vorstehenden Kochbuches gerichtet. Ihr Schriftchen soll wohl nicht als ein gelehrtes glänzen, aber auch nicht

Digitized by Google

als ein ungelehrtes im Hintergrunde stehen. Die Auswahl der in diesem Buche vorkommenden Speisen ist also getroffen, daß vor allen Dingen eine schmackhafte, gesunde, bürgerliche Hausmannskost an- und hergerichtet, dann aber auch ein solches Essen bereitet werden kann, womit man den Tisch an festlichen Tagen, als z. B. bei Hochzeiten, Kirchweihen ꝛc., oder bei Bewirthung eines vornehmen Gastes zu decken pflegt. Dadurch ist einer Verlegenheit abgeholfen, die durch so manches Kochbuch leider nicht beseitigt wird. Die Verfasserin dieses Kochbuches, seit einer langen Reihe von Jahren in ihrem Fach ausgebildet, hat in der Wahl der behandelten Speisen ihre vorzüglichste Rücksicht auf jene genommen, welche in dem Lande, wo sie geboren und erzogen worden ist, gang- und gebbar sind; doch sie verabsäumte es auch nicht, solche Speisen in ihr Kochbuch aufzunehmen, welche als die Lieblingsspeisen in den zunächst angränzenden und wohl auch ferne liegenden Ländern eingeführt sind.

Geschieht es doch nicht selten, daß man Besuche von Gästen erhält, die in solchen Ländern geboren und an diese oder jene Lieblingsspeise gewöhnt sind. Außerdem verdient das Gute und Gedeihliche vorzugsweise

Digitized by Google

Aufnahme, mag es nun unter unserem oder unter einem andern Himmelsstriche ins Leben getreten seyn.

Die Eintheilung in meinem Kochbuche ist also getroffen, daß dadurch eine leichte Uebersicht aller behandelten Gegenstände, und zwar auf eine ganz natürliche Weise, genommen werden kann. Zuerst folgt die Küche und die Erörterung, wie eine gute Küche beschaffen seyn, wie sie reinlich gehalten werden soll u. s. w. Nun folgt eine kurze Abhandlung über das Kochgeschirr, über die zweckdienlichste Reinigung desselben ꝛc., hierauf kommen wir zum Kochen selbst, vorausgesetzt, daß das Nöthige hiezu schon bestellt und hergerichtet sei. Der Artikel Suppe macht den Anfang unter der Abtheilung a. für Fleisch-, und b. für Fasttage. Dann folgt das Voressen, hierauf Rindfleisch mit den gewöhnlichen Grünspeisen, sodann Braten, Wildpret u. s. w. Die Fastenspeisen nehmen, die Suppe abgerechnet, eine eigene Abtheilung ein, die Alles umfaßt, was zuförderst an Festtagen, inzwischen aber auch als Beigabe zu den Fleischtagen gegeben werden kann. Sind wir mit der Küche im Reinen, dann treten wir in die Speisekammer ein, und zuletzt lassen wir uns den Keller öffnen. Eine kluge Hausfrau, eine verständige Köchin findet auch in beiden

Digitized by Google

Orten die erwünschte Gelegenheit, zu zeigen, daß sie überhaupt zu sparen und haushälterisch zu seyn wisse. Den Schluß des Kochbuches bestimmen einige Vorschriften, wie der Tisch gedeckt, und wie bei festlichen und andern Gelegenheiten der Speisezettel verfaßt werden dürfte.

Die Schreibart ist einfach, anschaulich, das Vorgetragene kurz, jedoch bündig gegeben. Das empfehlenswerthe Merkmal der pünktlichen Forschung, der helle Stempel der eigenen Erfahrung ist jedem einzelnen Gegenstande aufgedrückt, und so dürfte denn dieses Kochbuch den Zutritt zu dem Herzen mancher verständigen Hausfrau gewinnen, die mit der Küche sich gerne zu schaffen, die es ihren Töchtern zur besondern Obliegenheit macht, die Kochkunst schon früh und als eine der nützlichsten und anständigsten Beschäftigungen des weiblichen Wirkungskreises zu betreiben. Mögen letztere es gerne in die Hand nehmen, mögen sie sich hierin des nöthigen Raths erholen und bei solchen Stellen, wo ihnen ein Bedenken aufstoßen sollte, die Erklärung zu Hülfe nehmen, die ihnen die gute Mutter oder die dienstwillige Köchin nicht versagen wird. Sie werden dann finden, wie so sehr dieses nützliche Kochbuch einem faden Romane vorzuziehen sei. Ein Frauen-

Digitized by Google

zimmer, das sich schon in seinen jungen Jahren in der Küche, Speisekammer und im Keller umgesehen, das sich den Ruhm einer sachgewandten Köchin eigen gemacht hat, erfreut sich einer Anlage mehr, einst eine gute und glückliche Hausfrau zu werden.

Die Verfasserin.

Digitized by Google

Inhalt.

A. Die Küche überhaupt.

Von der Beschaffenheit einer gutgeordneten Küche.

	Seite
Einleitung über die Reinhaltung und Säuberung der Küche, Speise und Getränkebehälter, des Geschirres und Services	1

Fleischsuppen.

	Seite
Schwarze Suppe	6
Weiße Suppe	—
Gelbe Suppe mit Sulz	7
Gestoßene Lebersuppe	—
Suppe mit Hühnerlebern	8
Derlei Suppe mit Leberfanzeln	—
Suppe mit Leberpudding	—
Gedünstete Suppe	9
Braune Fleischsuppe	—
Braune Suppe mit Hirnpudding	10
Braune Suppe mit Reis	—
Marksuppe	—
Schwäbische Suppe	11
Frühlingskräutersuppe	—
Hirnsuppe	12
Olio-Suppe	—
Abgegossene Reissuppe	13
Italienische Reissuppe	—
Ragout-Suppe	—
Carviol-Suppe	14
Spargel-Suppe	—
Sago-Suppe	14
Erbsen-Suppe	15
Suppe mit gebackenen Erbsen	—
Haschée-Suppe	—
Französische Suppe	16
Gansel-Suppe	—
Falsche Ganselsuppe	—
Gemischte Suppe, hie und da auch á la Batterie-Suppe genannt	—
Brodsuppe mit Bratwürfeln	17
Suppe à la reine	18
Eingetropftes in die Suppe	—
Gerollte Gerste, auch Ulmer Gerstel genannt	19
Eine andere Art Gerstelsuppe	—
Eier-Gerstel	—
Gebackenes Eier-Gerstel	—
Griesgerstel und Griessuppe	20
Kaisergerstel	—
Semmelgerstel	—
Krebsensuppe	21

Digitized by Google

	Seite
Schwammerlsuppe verschiedener Art	21
Weiche Suppensulze zur Erzeugung von Kraftbrühen	—
Bereitung der trockenen Suppentafeln (Bouillons)	22

Einlagen in die Suppen.

	Seite
Semmel-Knödel	23
Ordinäre Bauern-Knödel	24
Reiter- oder Bauern-Knödel	—
Leberknödel	—
Faschknöderl	25
Abgetriebene Speckknödel	—
Abgetriebene Griesknödel	—
Abgebrannte Griesknödel	26
Lungenknödel	—
Leberknödel vom Geflügel	—
Kartoffelknödel	27
Gemischte Knödel	—
Gelbe Nudeln	—
Grüne Nudeln	28
Fridatten-Nudeln	—
Leberschöberl	29
Milzschöberl	—
Ordinäre Mehlschöberl	—
Semmelschöberl	—
Feinschattirtes Suppenschöberl	30
Abgetriebene Mehlnockerln	—
Abgetriebene Griesnockerln	—
Erdäpfelnockerln	31
Lungenstrudeln	—
Abgetriebene Griesstrudeln	32
Fleischkrapfeln	—
Spritzkrapfeln	—
Schlickkrapfeln	33

Fastensuppen.

	Seite
Milchsuppe	34
Rahmsuppe	—
Grüne Pistaziensuppe	—
Mandelsuppe	—
Gelbe und grüne Erbsensuppe	—
Linsensuppe	35
Biersuppe	—
Weinsuppe	—
Chocoladesuppe	36
Vanillesuppe	—
Griessuppe	—
Durchgeschlagene Fisolensuppe	37
Kartoffelsuppe	—
Fastensuppe von Wurzeln	—
Salat-, Zellerie-, Kohl- oder Schwammen-Fastensuppe	38
Kirschen-, Hollunder (Holler-) oder Hagebutten- (Hetscherpetsch-) Suppe	38
Spargelsuppe	39
Stockfischsuppe	—
Froschsuppe	40
Braune Hechtensuppe	—
Brischelsuppe	—
Gedünstete Fastensuppe mit Gemisch	41
Hechtensuppe	—
Semmelgerstel	—
Nachgemachte Rindsuppe	42
Einige Einlagen in die Fastensuppen	—

Digitized by Google

Voressen oder eingemachte Fleischspeisen.

	Seite
Kuttelflecke	45
Gefüllte Kuttelflecke	46
Gedämpfte Kalbsleber	47
Kälbernes Geschling	48
Kälbsohren	—
Eingemachter Kalbskopf	—
Heiß abgesottener Kalbskopf oder Kalbsohr	49
Eingemachtes Kalbfleisch	—
Kalbfleisch, eingemacht mit Champignons	—
Eingemachtes Kalbfleisch mit Spargel, Spargelerbsen o. mit jungen Zuckererbsen	50
Kalbfleisch mit Reis eingemacht	—
Ruheiter	—
Ruheiter mit Sauce	—
Kälberne Schnitzel mit Wein	51
Kälberne Schnitzel mit saurem Schmetten	—
Kälberne Schnitzel mit Sardellen	52
Kalbsschlägel mit Zellerie-Sauce	—
Kälberne Karbonadeln (Cotolets)	53
Kälberne Karbonadeln mit Natursaft	—
Lämmerne Karbonadeln	—
Schweinerne Karbonadeln mit und ohne Semmelbröseln oder Krän	54
Gedünstete schweinene Karbonadeln	—
Schöpsene Karbonadeln in der Sauce	—
Gebratenes Geschling	—
Rollirte Kalbsbrust	55
Glacirte Kalbsschnitzel	56
Glacirte Kalbsschnitzel mit Sauce	—
Hannover-Fleisch	56
Weißes Ragout	57
Braunes Ragout	—
Wilbret-Ragout	—
Faschirte Kalbsschnitzel	58
Birnen oder Aepfel v. Kalbfleisch	59
Kalbfleisch-Haschée mit verlornen Eiern	60
Poulard mit Reis	—
Gansleber mit Trüffelsauce	—
Kälber-Vögel mit Trüffel-Fasch	61
Faschirtes Krebsen-Schnitzel	—
Fricassirte Kalbsbriese	62
Eingemachte junge Hühner	—
Eingemachte Hühner mit Buttersauce	—
Eingemachte Hühner mit Paradiesäpfelsauce	63
Junge Hühner auf türkische Art	—
Junge Tauben in weißer Sauce	—
Kapaun mit Muscherlsauce	64
Kapaun mit Aalen	—
Rindszunge auf dem Rost gebraten, mit Weichselsauce	65
Rindszunge mit polnischer Sauce	—
Faschirte Enten	66
Nierenfanzel in der Sauce	—
Fanzel von Gehirn	67
Mark-Fanzel	—
Leber-Fanzel	—
Reis-Fanzel	68
Semmel-Fanzel	—
Gries-Fanzel	69
Fanzel von Herrenpilzen	—

Digitized by Google

Saucen zum Rindfleisch.

	Seite
Zwiebelsauce	71
Sauerampfersauce	—
Maurochen- oder sonstige Schwammensauce	—
Grüne Kräutersauce	—
Lemonisensauce	72
Gurkensauce	—
Mandelsauce	—
Trüffelsauce	—
Kalte Schnittlauchsauce	73
Chalotensauce	—
Kappernsauce	73
Holländersauce	—
Warme Sardellensauce	74
Weiße Austernsauce	—
Milzsauce	—
Paradiesäpfelsauce	—
Dillensauce	75
Saure Schmettensauce	—
Sauce la mette von Rebhühnern	—
Verschiedene Buttersaucen	—

Verschiedene Zubereitungsarten des Rindfleisches.

Boeuf à la mode, nach französischer Art	77
Rindfleisch nach italienischer Art	—
Boeuf steak, nach englischer Art	78
Polnischer Rostbr. (Straſy)	—
Ungarisches Gollaschfleisch	—
Rindfl. nach schwedischer Art	79
Lungenbraten mit Rahm	79
Lungenbraten, auf Wilhpretart gebeizt	80
Rostbraten	—
Gekochter Rostbraten	81
Getunkter Rostbraten	—
Faschirter Rostbraten	—
Gewöhnlicher Rostbraten	82

Zugemüse und Grünspeisen.

Braunkohl mit Kastanien	83
Faschirter Kohl	84
Französischer Kohl	—
Blaukohl (blaues Kraut)	85
Kohl mit Schweinefleisch	—
Kohl, gedünstet und mit geselchter Zunge belegt	—
Italienischer Kohl mit Parmesankäse	86
Eingebrenntes Sauerkraut	87
Gedünstetes Sauerkraut	—
Sauerkraut mit Fischroggen	—
Weiße Rüben gedünstet	88
Gelbe Rüben gedünstet	88
Saure Rüben	—
Erdäpfel ungeschält mit den Beilagen von Butter, Schnittlauch und Salz	—
Junge Erdäpfel mit Butter und Semmelbröseln	89
Gedünstete Kartoffeln	—
Eingebrennte Erdäpfel	—
Erdäpfel nach französischer Art	90
Erdäpfel in der Buttersauce	—
Erdäpfel-Mus (Birée)	—

Digitized by Google

	Seite
Erdäpfel-Schmarrn	90
Faschirte Erdäpfel mit Fridatten	91
Erdäpfel-Nudeln	—
Erdäpfel-Schlangen	92
Spinat	—
Spinat auf niederländische Art	93
Spinat mit Sauerampfer	—
Spinat mit Ochsenaugen	—
Spinat mit Sardellen	94
Dunstspeise von Spinat	—
Dunstspeise von gebrannten Graupen	—
Süß-Sauerkraut (sächsisches Kraut)	95
Krautsalat	—
Spargel mit Butter und Semmelbröseln	—
Spargel mit Rahm	96
Spargel mit Essig und Oel	—
Spargel-Erbsen	—
Böhmische Erbsen	—
Böhmische Erbsen mit Zucker	97
Erbsen-Mus (Birée)	—
Grüne Fisolen	98
Grüne Fisolen gedünstet	—
Eingebrennte Fisolen	—
Eine andere Art zugerichteter Fisolen	—
Linsen	99
Grüne Fisolen mit gebackenen Hühneln	—
Linsen-Mus (Birée)	99
Carviol (Blumenkohl) in Buttersauce	100
Carviol auf wälsche Art	—
Blauer Carviol	—
Gedünstete Radieschen (Monatrettig)	—
Faschirte Artischocken	—
Artischocken mit Buttersauce	101
Artischocken mit Zuckererbsen	—
Gurken	—
Gefüllte Gurken	102
Gewöhnlicher, wie auch Endiviensalat	103
Gedünsteter Endiviensalat	—
Faschirter Salat	—
Gedünsteter gekrauster Salat	104
Kohlrüben (Dorschen) eingebrennt	—
Kohlrüben (Dorschen) gedünstet	—
Kohlrüben-(Dorschen-)Salat	—
Gewöhnlicher Krän	105
Krän in der Rindsuppe	—
Semmelkrän	—
Ein gemischtes Gemüse	—
Hopfensalat	106
Süßes Salat	—
Gebackener Salat	—
Gemischter süßer Salat	107
Gemischter saurer Salat	—
Französisches Zugemüse	108

Wildpret.

Schwarzes Wildpret	109
Eingemachtes Wildpret	110
Gedämpfte Wildgans, Wildente, Wildtaube, Fasan u. s. w.	—
Fasan, Rebhühner, Wildtauben ꝛc. mit Linsen	111
Rebhühner mit Oliven	111
Der Vorderhase in brauner Sauce	112
Das Junge vom Hasen, eingemacht	—
Faschirte Hasen-Cottolets mit Sauce	11

Digitized by Google

	Seite
Krametsvögel in Glace	113
Kalbs Wildpret mit Aprik auf wälsche Art	—
Kalt glacirte Rebhühner	114
Kleine Vögel mit Sauce	—

Braten.

Rinds- oder Rostbraten	118
Gebratener Kalbsschlägel	—
Eingelegter Kalbsbraten	—
Kalbsnierenbraten	119
Gefüllte Kalbsbrust	—
Lungenbraten	—
Gebratenes lämmernes Biegel oder Schöpsenschlägel	—
Gefülltes lämmernes Biegel	120
Gebratene Gans oder Ente	—
Gebratene Ente mit Mandelsrän	—
Gebratene junge Hühner, Brathendel	—
Gefüllte Brathendel	121
Brathendel mit Mandelfülle	—
Gebratener Kapaun mit Sardellen	—
Gebratener Kapaun mit Kastanienfülle	—
Gebratener Indian mit Kastanienfülle	122
Gebratener Indian mit süßer Fülle	—
Schweinebraten	—
Gebratenes Spanferkel	123
Gebratener Hase	—
Gefüllte Tauben	124
Gebratene Tauben	—
Gebackenes Kälberbrüs mit Parmesankäs	124
Rebhühner und Fasanen	—
Rehschlägel und Rehrücken	—
Hirschzemmer	125
Gebratene Schnepfen	—
Gebratener Fasan mit Kraut	—
Gebratener Fasan mit Pomeranzensalat	126
Gebratener Hirschkalbschlägel	—
Gebratene Krametsvögel	—
Gebratene Wald- und Moosschnepfen	—
Gebratene Haselhühner	127
Gebratener Auerhahn	—
Gebratene Birkhühner	—
Gebratene Rohrhühner	128
Gebratene Wachteln	—
Gebratene Wildente oder Schildhahn	—
Bettlergans, ein beliebter Braten	—
Zwiebel-Vögel	—
Gefüllte Vögel	129
Gebratener Truthahn mit Mandelfülle	—
Schinken	130
Geselchte Rindszunge	—

Mehlspeisen.

Einleitung	131
Eierspeise mit Sardellen oder eingemachten Gurken	132
Gefüllte Eier	—
Verlorne Eier	133
Französische Eier in Sauce	133
Ochsenaugen	134
Eierspeise mit Spargeln	—
Eierspeise mit Spinat	—
Eier mit Schwämmen	—

Digitized by Google

	Seite
Eier mit Schwämmen auf eine andere Art	135
Rameyennes à la Roy	—
Amulete	136
Amulete mit Eingesottenem	—
Gefüllte Fridatten	—
Krebsfingerstiel	—
Quarknudeln	137
Abgeschmalzene Nudeln	—
Abgeschmalzene Nudeln mit Semmelbröseln oder Gries	—
Nudelfanzel	138
Ausgedünstete Nudeln	—
Ausgedünstete Regenwürmer	—
Ausgedünstete grüne Regenwürmer	139
Gebackenes Heu	—
Ausgedünstete Griesnudeln	—
Grieszweckerl	—
Mandelfleckel	—
Feiner Mehlschmarren	140
Gewöhnlicher Mehlschmarren	—
Semmelschmarren	—
Abgetriebener Reisschmarren	141
Grieschmarren	—
Gries-Koch mit Eingesottenem gefüllt	—
Abgeschmalzene Nockerln	142
Mehlnockerln mit Eiern und Parmesankäse	—
Ausgedünstete Mehlnockerln	—
Ausgedünstete Griesnockerln	143
Ausgedünstete Erdäpfel-Nockerln	—
Salzburger Nockerln mit Stanitzen	—
Schnee-Nocken	144
Punsch-Amulette	—
Ausgebackene Knödel in Schmalz	—
Quark-Knödel	145
Käse-Knödel	—
Knödel von geräuchertem Fleisch	—
Linzer Knödel	146
Speckknödel	—
Semmelknödel	—
Ordinäre Knödeln	147
Reiter- oder Bauernknödeln	—
Abgetriebene Griesknödeln	—
Abgebrannte Griesknödeln	—
Kartoffelknödeln	—
Gemischte Knödeln	—
Mehlpudding mit Butter und Semmelbröseln	—
Semmelpudding mit Chadeau	—
Posesen	148
Blinzen	—
Englischer Plumpudding mit Spiritus	149
Erdäpfelnudeln	—
Erdäpfelschmarren	—
Erdäpfelschlangen	—
Böhmische Mehlbalkerln	—
Gefüllte Semmelbalkerln	150
Ordinäres Kindskoch	—
Aufgelaufenes Kindskoch	—
Küpfelkoch	151
Aepfelkoch	—
Strudelteig	—
Milchrahmstrudel	152
Semmelbröselstrudel	—
Spinatstrudel	153
Topfenstrudel	—
Griesstrudel	—
Krebsenstrudel	154
Reisstrudel	—
Kraut- oder Kohlstrudel	—
Aepfelstrudel	—
Mandelstrudeln	155
Gezogene Strudeln mit Erdäpfeln	—
Gezogene Quarkstrudel	156
Erdäpfel-Dalken	—
Zuckerkrapfen auf dem Schmalz gebacken	157

Digitized by Google

	Seite
Kopfennudeln	157
Französische Pfannenkuchen	—
Böhmische Zwetschkenknödel	—
Mairische Dampfnudeln	158
Semmelauflauf mit Mandeln	—
Erdäpfelauflauf	159
Aepfelauflauf	—
Grießauflauf	—
Reisauflauf	160
Gebackener Reis	—
Weinauflauf	—
Hollunderthee-Auflauf	—
Pomeranzenauflauf	161
Citronenauflauf	—
Vanillenauflauf	—
Auflauf von gelben Rüben	—
Dunstspeise von gelben Rüben	—
Kastanienkoch	162
Biskotenkoch	—
Kirschkuchen mit Semmelbröseln	—
Weichselkuchen	163
Mehlspeise mit Punschessenzueberguß	—
Biskoten-Mehlspeise mit Gefrornem gefüllt	—
Gesaumtes Marillenkoch	164
Aufgelaufenes Erbsenkoch	—
Böhmisches Reiskoch mit Chabeau	—
Gebackene Reisbirnen	—
Reiswandeln und Reiswürfel	165

	Seite
Gebackene Aepfelspalte	165
Gebackene Zwetschken	—
Schneeballen	166
Gebackene Hobelschnitte	—
Gebackene Mandeln mit Chabeau	—
Gebackene Haselnüsse mit Chabeau	167
Kleine Pasteten in Gestalt der Champignons	—
Brandteig	—
Spritzkrapfen	168
Quarkkrapfen	—
Waffenkrapfen	—
Pastete oder mürber Teig	—
Schmettenstrauben	169
Fein abgeriebenes Wespennest	—
Gefüllte Karlsbader Kolatschen, auch Böhmische genannt	170
Linzer Kolatschen	—
Leitmeritzer Kolatschen	171
Hefenkolatschen	—
Deutsche Kolatschen	172
Kolatschen von Eiweiß	—
Ordinärer Kugelhupf	173
Abgetriebener Kugelhupf	—
Kugelhupf mit Spinat	—
Krebs-Kugelhupf	174
Französische Mehlspeise von schwarzem Brod	—
Kleine Buchteln	175
Gerollte Buchteln	—

Zubereitung der Fische, Krebse, Schnecken, Frösche, Schildkröten und Austern.

	Seite
Allgemeine Vorschriften hierüber	176
Schill mit Butter, Sardellen oder Erdäpfel	177
Heiß- und blauabgesottener Hecht	177
Fisch-Sud	—
Hecht mit Lemonisauce	178

Digitized by Google

	Seite
Hecht in Fricassis	178
Hecht mit Sardellensauce	179
Gebünsteter Hecht	—
Gebratener Hecht	—
Gesulzter Hecht	180
Karpfen, nach böhmischer Kochweise bereitet oder Schwarzer Fisch	—
Heiß abgesottener Karpfen	181
Blau abgesottener Karpfen	—
Gesulzter Karpfen	—
Blau gekochte Forellen	—
Blau gekochter Lachs	—
Blau gekochter Aalfisch	—
Gesulzte Forellen	182
Gebratener Aalfisch	—
Heiß abgesottener Hausen	—
Gebratener Hausen	—
Gesulzter Hausen	183
Gebratener Karpfen	—
Gebratener Schaiden	—
Heiß abgesottener Schaiden	—
Heiß abgesottener Barbe	183
Gebratener Barbe	—
Gebratene Grundeln	—
Stockfisch	—
Stockfisch mit Semmelbröseln und Senf	184
Gebratener Stockfisch	185
Gebackener Stockfisch mit Sardellen	—
Häring mit Essig und Oel	—
Gebratener Häring	186
Krebse mit Kümmel	—
Krebse mit Kümmel auf andere Art	—
Krebse mit Schmetten	—
Gefüllte Schnecken	—
Eingemachte Schnecken	187
Eingemachte Frösche	—
Gebackene Frösche	188
Eingemachte Schildkröte	—
Austern	—

Butterteig, Torten, Pasteten, dann feines Back- und allerlei Zuckerwerk.

Butterteig	189
Butterteig ohne Eier	190
Mandelmaultaschen	—
Maultaschen mit Eingesottenem	191
Buttertorte	—
Chokoladetorte	—
Brodtorte	192
Schwarze Brodtorte	—
Brodtorte auf andere Art	—
Torte von Bärenpratzen	193
Mürbe abgebröselte Torte	—
Gerührte Mandeltorte	194
Biskotentorte	—
Zuckerteig	—
Früchte von gemachtem Zukker einzukandiren	195
Zuckerets-Brezeln	195
Spanischer Wind	196
Lememe-Plätzchen	—
Feine Biskoten	—
Chokolade-Busserln	—
Osterflecken	—
Milchbrod zum Kaffee	197
Lebzelten	—
Bittevplätzchen	—
Nonnenplätzchen	198
Oblaten	—
Quittenkäse	—
Feines Zwieback	199
Zimmtbrode	—
Kaiserbrod	—
Kletzenbrod	200
Ueberzuckerte Kastanien	—

Digitized by Google

	Seite
Ueberzuckerte Haselnüsse	200
Ueberzuckerte Datteln	—
Ueberzuckerte Mispeln	—
Ueberzuckerte Quittenkäse	—
Ueberzuckerte Pomeranzen	—
Ueberzuckerte Aepfel	—
Ueberzuckerte Marillen und andere Früchte	—
Weißer Schneezucker	—
Rother Schneezucker	201
Gelber Schneezucker	—
Schwarzer Schneezucker	—
Grüner Schneezucker	—
Blauer Schneezucker	—
Salami von Zucker	202
Zimmtzeltchen	—
Melissenzeltchen	—
Pomeranzenzeltchen	—
Lemonienzeltchen	—
Primingenzeltchen	—
Wermuthzeltchen	—
Feine Chocolade-Busserln mit Streuzucker	203
Mandeln mit Streuzucker	—
Haselnüsse mit Streuzucker	—
Art und Weise, den Kragant aufzulösen	—
Kragantteig zu Figuren	—

Zuckereis zur Verzierung des Backwerks zu fertigen.

Weißes Zuckereis	204
Rothes Zuckereis	205
Grünes Zuckereis	—
Blaues Zuckereis	—
Gelbes Zuckereis	205
Braunes Zuckereis	—
Schwarzes Zuckereis	—
Torten-Auflauf	—

Anweisung, wie man Cremes, Sulze und Gefrornes fertigen kann.

Auflösungsmittel der Hausenblase	206
Läuterungsart des Zuckers zu Gefrornem	—
Wie muß die Gefrierbüchse behandelt werden	—
Gebackene Creme	207
Chokolade-Creme	—
Kalter Kaffee-Creme	208
Hollunderthee-Creme	—
Lemonie-Creme	—
Rahm-Chabeau	209
Chocolade-Chabeau	—
Wein-Chabeau	—
Weinsulze	—
Gewürzsulze	210
Vanillesulze	210
Kaffeesulze	—
Pomeranzen-Sulze	211
Lemonie-Sulze	—
Wechsel-Sulze	—
Himbeer-Sulze	—
Marillen-Sulze	212
Aepfel-Sulze	—
Pfirsich-Sulze	—
Vanille-Gefrornes	—
Kaffee-Gefrornes	213
Chocolade-Gefrornes	—
Lemonien-Gefrornes	—
Butter-Gefrornes	—
Himbeer-Gefrornes	214
Kirschen-Gefrornes	—

Digitized by Google

	Seite
Weichsel-Gefrornes	214
Punsch-Gefrornes	—
Marillen-Gefrornes	244
Punsch-Gefrornes	—

Anweisung zur Bereitung kalter und warmer Getränke und verschiedener Essenzen.

Kaffee	215
Chocolade	—
Glühwein	—
Barberas	216
Rampampuli	—
Punschessenz und Punsch	216
Lemonade-Essenz und Lemonade	217
Mandelmilch und Mandelmilch-Essenz	—

B. Die Speise- und Vorrathskammer.

Anleitung, die Speise- und Vorrathskammer regelmäßig mit dem Erforderlichsten auszustatten	219
Aepfelsalse	221
Kittensalse	—
Marillensalse	222
Pfirsichsalse	—
Kirschensalse	—
Weichselsalse	—
Weintraubensalse	—
Eingesottene Kirschen	—
Eingesottene Weichseln	—
Eingesottene Aprikosen	223
Ganze eingesottene Himbeeren	—
Eingesottene Pomeranzen- und Citronenschalen	223
Eingesottene Hagebuttenbüscheln	224
Eingesottene Dientln (Dirndln)	—
Eingesottene Birnen	—
Powill von frischen Zwetschken nach böhmischer Kochkunst	—
Feines Powill aus Zwetschken	225
Powill aus dürren Zwetschken	—

Verschiedene Säfte, welche aus Früchten gezogen und zum Wasserabgießen geeignet sind.

Himbeersaft	225
Maulbeersaft	—
Aepfelsaft	226
Allermessaft	—
Weichsel- und Kirschensaft	—
Ribiselsaft	—
Kornblumensaft	—
Veilchensaft	226
Erdbeersaft	227
Himbeersaft	—
Dientlsaft	—
Weichselsaft	—
Marillensaft	—
Pfirsichsaft	—

Digitized by Google

	Seite
Die beste Methode den Senf einzusieden	227
Bertram-Essig	228
Himbeer-Essig	—
Methode, Weichseln in Essig einzulegen	229
Methode, den Spargel in Essig einzumachen	—
Methode, Gurken einzumachen	229
Art und Weise, das Fleisch einzupöckeln	230
Fleischräucherungsmethode	—
Wie muß das Zugemüse und Grünzeug aufbewahrt werden	—

C. Einige Worte über den Keller 232

Anhang 233

Digitized by Google

A. Die Küche.

1. Von der Beschaffenheit einer gutgeordneten Küche.

Tritt man in das Arbeitszimmer eines Künstlers oder Professionisten, so richtet sich unser Augenmerk vor allen Dingen auf zwei Gegenstände, auf Ordnung nämlich und auf Reinlichkeit. Treffen wir beides, so fassen wir von dem Eigenthümer der Werkstätte eine günstige Meinung.

Das Nämliche findet statt, wenn wir den Ort betreten, der deßwegen Küche heißt, weil hier am Kochherde die nothwendigen Nahrungsmittel für das menschliche Leben so zubereitet werden, daß sie entweder im warmen oder kalten Zustande als schmackhafe und gesund genossen werden können.

In der Küche befinde sich jeder Gegenstand an seinem gehörigen Orte, damit man nicht lange suchen darf, wenn man denselben nöthig hat. Dadurch gewinnt man nicht nur an Zeit, sondern auch an guter Laune, die meistens dadurch gestört wird, wenn man z. B. die Salz- und Gewürzbüchsen erst in den vier Winkeln der Küche aufsuchen soll.

Je reinlicher die Köchin, möge sie nun durch die Frau oder Tochter des Hauses oder durch eine dienende Person vorgestellt werden, angezogen, je mehr ihre Haare geordnet, je weißer ihre Hände sind, um desto günstiger ist der Eindruck, den ihr Anblick uns einflößt.

Digitized by Google

um so mehr werden uns die Speisen munden, die sie zubereitet, die sie uns aufträgt.

Alles Kochgeschirr soll reinlich gehalten und selbst dann noch mit einem halbfeuchten Schwamm oder leinenen Fürfleck, den man naß gemacht und ausgewunden hat, ausgewischt werden, bevor es gebraucht wird, weil man nicht wissen kann, ob dasselbe nicht einigen Staub oder wohl gar kleine Fliegen, Würmchen u. s. w. aufgenommen hat.

Es ist eine längst ausgemachte Sache, daß das irdene Geschirr nicht nur zum Sieden, sondern auch zum Dämpfen der Speisearnikel das beste ist. Eisernes Kochgeschirr giebt lange Zeit einen widerlichen Geschmack von sich, und in kupfernes kann sogar mancher Speisestoff, der etwa eines sauern Zusatzes bedarf, nicht gesetzt werden, weil die Verzinnung sie ablösen und der Gesundheit des Menschen eine nicht unbedeutende Gefahr zugehen könnte. Aus der nämlichen Ursache hüte man sich, Speisen in kupfernen Geschirren aufzubewahren. Das Nämliche gilt vom zinnernen Geschirre, in welchem man keine fettigen Dinge warm werden lassen darf. Das kupferne Geschirr muß mit Asche geschmiert, das zinnerne mit Lauge gewaschen werden. Die Deckeln, welche auf die Töpfe und Reinen kommen, müssen gut schließen, wenn das, was gekocht wird, vom Rauchgeruch frei bleiben soll. Zum Umrühren bediene man sich nie eines zinnernen oder verzinnten Löffels, sondern des hiezu geformten Werkzeuges aus Eisen oder Holz. Auch dieses sei reinlich gehalten, und darf ja nicht unabgewischt von einem Topf in den andern gesteckt werden.

Die Küche erfreue sich der erforderlichen Helle und der zweckdienlichen Lage. Der Küchenherd muß stets reinlich gehalten und [illegible] Alles [illegible]

werden, was in die Speisen fallen könnte. Der Rauchmantel besitze den gehörigen Zug, wenn die Köchin nicht weinerlich aussehen soll. Man hat Vieles über die Anlage der Küchenherde geschrieben, und ich ziehe allen übrigen jene Art von Herden vor, wo das Feuer unten wie in einem Backofen angeschürt, und die Töpfe und Reine auf gehitzte Eisenstäbe gesetzt werden können. Man gewinnt an Raum, Zeit und Holz, und kann dem letztern auch Torf, Stein- und Braunkohlen als Feuerungsstoff zulegen, ohne befürchten zu dürfen, daß die gekocht werdenden Speisestoffe einen Geschmack davon aufnehmen. Sieht man sich in die Nothwendigkeit gesetzt, die Reine, worin Spriß zubereitet wird, über glühende Kohlen zu stellen, so dürfen diese nicht aufgehäuft werden, sondern es soll in der Mitte ein Gräbchen sich zeigen, damit die Luft guten Zug hat.

Wasserbehältnisse, Essigkrüge u. s. w. müssen von Zeit zu Zeit mit Sand gereiniget werden, damit die schleimigen Theile wegkommen, die sich an den Boden und Seitenwänden ansetzen. Auch bedecke und verstopfe man sie sorgfältig, damit sie rein vom Staube und den hineinkriechenden Fliegen u. s. w. bleiben.

Die nämliche Reinhaltung und Verwahrung erstrecke sich über alle übrigen Küchengeschirre und Utensilien aus Holz, Eisen, Blech, ja sogar über die Küchenschürze, Reinigungstücher u. s. w.

Eine kluge Hausfrau, eine sparsichtige Köchin vergißt es nicht, nach dem Abkochen die Glut in die Herdgrube zu schaufeln und sie mit Asche zu bedecken, damit Haus und Nachbarschaft auch nicht das Mindeste von einer entstehen könnenden Feuersgefahr zu befürchten habe.

Digitized by Google

2. Suppen.

Eine gute kräftige Suppe ist im eigentlichen Sinne der Kopfschmuck des Mittag- und Abendessens, und indem sie uns als die erste Schüssel gleichsam die Ankündigung von dem giebt, was wir aus den Händen der Köchin zu erwarten haben, ist sie vermögend, durch ihren kraft- und geschmackvollen Gehalt uns im Voraus einen günstigen Begriff von den nachfolgenden Speisen beizubringen. Viele Menschen, die einen schwachen Magen oder sonstige innerliche Leidesbeschwerden haben, beschränken sich gewöhnlich auf eine gute, nahrhafte Suppe und auf die leicht verdauliche Inlage. Eine verständige Köchin richtet daher ihr besonderes Augenmerk auf diese liebliche Speise, und bietet Alles auf, ihr Gehalt und Schmackhaftigkeit zu geben. Um dieses zu erzwecken, sorgt sie vor allen Dingen für reines gutes Wasser, gehaltvolles Fleisch, ächtes Salz, für frische Petersilien, eine rothe und eine spanische Zwiebel, welche jedoch nicht abgeschält seyn dürfen, für einige Stück getrocknete Herrnpilze, ein Stück weißes Kraut, etwas Schnittling u. s. w. Selbst die Bereitung einer sogenannten leeren oder gewöhnlichen Suppe erfordert viele Aufsicht. Der Topf sei wo möglich ein irdener, unten und oben etwas enger als in der Mitte, und halte das gehörige Maß zu den Gegenständen, die in selbem gekocht, und woraus eine gute essentielle Suppe bereitet werden soll. Um diese zu erzielen, rechnet man auf 1 Pfd. Fleisch 2½ Maß Wasser, wozu nun auch die sonstigen Einlagen kommen. Ist das Fleisch meistens, wie man zu sagen pflegt, brätig, so sorge man ja beim Einkaufe, daß einige Markknochen zugelegt werden. Kann man dem Rindfleische auch noch einige Kalbsknochen oder wohl gar den halben Theil einer ausgewachsenen Henne

Digitized by Google

beilegen, so wird die Suppe an Gehalt und Geschmack ungemein gewinnen. Zusätze von einigen gelben Rüben, Kartoffeln, von weißem Kraut u. s. w. sind gewiß am rechten Orte angewendet. Soll die Suppe nicht an Geschmack verlieren, so muß Sorge getragen werden, daß sie nicht aus dem Sude komme, und daß dieser Sud nicht zu heftig, sondern immer etwas ruhig vor sich gehe. Das zu frühe Abschäumen benimmt der Suppe ein Quantum kräftiger Bestandtheile, man thut daher sehr gut, wenn man den Schaum mit einem Löffel aus Holz oder Eisen anfangs zurückräumt, und die Suppe allenfalls noch eine gute halbe Stunde fortkochen läßt, wornach erst das eigentliche Hinwegnehmen der wahren Feintheile vor sich gehen und der Suppe das Salz gegeben werden kann. Auch das Abseihen der Suppe erheischt immer eine gewisse Vorsicht, und man thut daher sehr gut, wenn man zuvor das Fleisch heraus nimmt, hierauf die Suppe etwas stehen läßt, und nun erst das Durchseihen derselben durch ein Sieb vornimmt, damit keine Bein- und allenfalls zurückgebliebene Schaumtheilchen in die Suppenschüssel kommen können. Die Zubereitung einer einfachen schwarzen Brodsuppe ist zu sehr bekannt, und wir gehen daher auf die andern Arten von Suppen über, die man füglich zusammengesetzte nennen kann, weil sie nicht nur aus Fleisch, sondern auch aus andern Stoffen bestehen.

Man theilt alle Arten von Suppen in zwei Klassen ab, nämlich in Fleisch- und Fastensuppen. Indem wir nun unter

a. die Fleischsuppen

abhandeln, setzen wir füglich an die Spitze

Digitized by Google

1. Die schwarze Suppe.

Die Zubereitung dieser wohlschmeckenden Suppe erfordert 2 Pfd. Rindfleisch, 1 Pfd. Kalb-, ½ Pfd. geräuchertes, jedoch nicht zu fettes Schweinfleisch; ½ Pfd. Nierenfetten, einige Schwämme und 1 Loth gebrannten Zucker. Zerschneide diese Arten von Fleisch in kleine Stücke, und setze sie in eine Rein oder irdene Pfanne, die den hinreichenden Umfang hat, die zerschnittenen Fleischsorten in ihrem Untergrunde aufzunehmen. Man gebe nun hiezu 2 Kohl-, 4 gelbe Rüben, 2 Wurzeln Peterfilie, 1 Wurzel Zellerie, einige Blätter Braunkohl, eine halbe Zwiebel, die gleichfalls klein geschnitten wird, und endlich ein Stück Butter. Man kann hiezu noch das mischen, was von dem Geflügel abfällt, als Hälse, Füße, Mägen u. s. w. Das Ganze wird nun in den Zustand einer bräunlichen Dünstung versetzt, in einem geräumigen Topf aus-, und gute Rindsuppe darüber gegossen. Hat es eine Stunde gekocht, dann wird es durch ein Haarsieb gesiehet und über bräunlich geröstete Semmelschnitte, auf welche man etwas Butter träufeln lassen kann, angerichtet. In diese Suppe können noch andere Zusätze, als: Sago, Reis, Faschkuödelchen u. s. w. gemischt werden.

2. Weiße Suppe.

Ein halbes Pfd. Reis wird, wenn er rein geklaubt und in einem kalten und hierauf einigemal im kochenden Wasser gewaschen worden ist, in einer guten Rindsuppe weich gesotten, hierauf mit einem Stückchen feischer Butter, mit einigen Dottern, wozu etwas Muskatenblüthe kömmt, abgetrieben. Nun wird Rindsuppe, die sich im vollen Sude befindet, darüber gegossen und tüchtig abgequirlt, jedoch nicht mehr zum Feuer gestellt,

Digitized by Google

weil sie sonst gerinnen würde. Auch diese Art Suppe verträgt sich mit Zumischungen von Geflügelabfällen und andern Gegenständen.

3. Gelbe Suppe mit Sulz.

In ein halbes Seidel abgekühlte Rind- oder Hühnersuppe werden 6 Eier eingeschlagen. Man würze nun das Ganze mit Muskatenblüthe, quirle es recht ab, binde um das Töpfchen zweifaches festes Papier, und hänge es, jedoch so, daß keine Nässe hineindringen kann, ins kochende Wasser. Hat es eine Stunde lang gekocht, dann nehme man mit einem Kaffeelöffel Stücke heraus, die ungefähr so groß sind, wie eine welsche Nuß, und setze dieselben in die Suppenschüssel. Nun zerrühre man in einer kalten Suppe 6 Eierdotter, ein Stückchen Butter und etwas Muskatenblüthe, gieße 1 Maß kochende Suppe darauf, quirle es tüchtig ab, und gieße sie über die Sulze. Man kann auch noch andere Fleischzusätze anfügen.

4. Gestoßene Leberſuppe.

Man zerschneide ½ Pfd. Kalbsleber blattweise, salze und staube sie mit Mehl, und backe sie im Schmalze heraus. Haben diese Stücke den gehörigen Grad der Auskühlung angenommen, dann werden sie im Mörser klein gestoßen und mit 2 Maß kräftiger Fleischsuppe übergossen. Hierauf gebe man Muskatenblüthe, Neugewürz, 4 Loth Butter und das erforderliche Salz dazu, und lasse das Ganze eine volle Stunde hindurch am Feuer kochen, seihe es durch das Haarsieb, und gieße es über gebackene oder geröstete Semmelschnitte. Man kann auch 4 in kalter Suppe abgeriebene Eierdotter, und wenn es die Jahreszeit thunlich macht, einige

Digitized by Google

in Butter gedünstete sogenannte Herrnpilze (Schwammern) hinzufügen.

5. Suppe aus Hühnerlebern.

Man nimmt 4 oder 5 Hühnerleber, hackt dieselben klein, treibt sie entweder in einem Stückchen frischer Butter ab, oder hackt ein bischen Rindsmark mit den Lebern, setzt Alles in ein Schüsselchen, schlägt 2 ganze Eier und 2 Dotter darein, und fügt etwas Petersilie, Muskatenblüthe, zerriebene Semmel und das nöthige Salz hinzu. Hierauf kommt das also Bereitete in eine Rein, welche mit Butter ringsum geschmiert und mit geriebener Semmel bestreut worden ist, und, damit es backe, in eine Röhre. Auch kann man, statt es zu backen, in ein mit Butter geschmiertes reines Tuch absetzen. Dieses wird zugebunden und in die kochende Fleischsuppe gehängt. Hat es eine volle Stunde gekocht, dann wird es herausgenommen und schnittweise in die Suppe gethan, oder die Suppe über die Schnitten gegossen.

6. Derlei Suppe mit Leberfanzel.

Ist, wie oben gesagt, die Hühnerleberfuppe bereitet und aus der Röhre genommen worden, so lasse man einige Hühnerleber etwas überkochen, zerreibe sie mit frischer Butter, mit einigen Dottern, mit etwas Muskatenblüthe, Petersilie und lauer Suppe, gieße kochende Rindsuppe darüber, quirle das Ganze recht ab, und gieße es über das gebackene, in Stückchen zerschnittene Fanzel.

7. Suppe mit Leber-Pudding.

Dieser wird so wie die Leberfanzel zubereitet, nur mit dem Unterschiede, daß die Fasch nicht gebacken,

Digitized by Google

sondern ganz locker in ein Tuch gebunden, in die siedende Rindsuppe gehängt und eine Stunde hindurch gekocht wird. Hierauf zerschneide man den Pudding, und setze denselben in der Rindsuppe auf.

8. Gedünstete Suppe.

Man nehme vom Kalbsbraten die Zuwage, zerschneide dieselbe und lege sie in eine Rein, nehme dazu das Grüne und die Wurzel von Zellerie, wie auch das von Petersilie, eine Zwiebel, die Abfälle von Enten, Hühnern ꝛc., ein Stückchen Butter und das nöthige Salz. Das Ganze wird auf einer Platte gedünstet, doch ja nicht so lange, bis es etwa braun wird, oder wohl gar eintrocknet. Sind die Fleischstoffe weich, so kömmt noch etwas Butter hinein und 2 Eßlöffel Mehl. Jetzt rührt man um, und läßt Alles so lange gelinde dünsten, bis sich eine semmelgelbe Rinde auf dem Boden ansetzt, worauf kräftige Rindsuppe hineingegossen wird. Hat diese Suppe eine gute halbe Stunde hindurch gekocht, dann sucht man sie durch ein Sieb zu seihen und über gebackene Semmelschnitte, gebackenes Kalbshirn, Knödeln u. s. w. anzurichten.

9. Braune Fleischsuppe.

Man schneide ein Viertelpfund Speck, dann Leber, Kalbfleisch, Rindfleisch, von jedem 4 Loth, ferner gelbe Rüben, Petersilie, Zelerie, Zwiebel und grünen Kohl, von jedem 1 Stück, recht fein zusammen, bestreiche eine Rein mit Fett, setze Alles hinein, gieße etwas Suppe hinzu und lasse Alles so lange dünsten, bis es eine schöne gelbe Farbe angenommen hat. Man muß immer recht fleißig umrühren und füge jetzt etwas Muskatenblüthe, Ingwer, einige Gewürznelken, einige Pfefferkörner und das erforderliche Salz hinzu, mische drei

Digitized by Google

Maß Rindsuppe darunter, und lasse Alles ein Stündchen hindurch kochen, seihe es durch ein Sieb und koche nun in dieser braunen Suppe einen beliebigen Nahrungsgegenstand ein.

10. Braune Suppe mit Hirn-Pudding.

Ein Kalbshirn wird gesotten, rein gehäutet, mit 2 in Milch geweichten und ausgedrückten Semmeln verrieben und grüne Petersilie angefügt. Inzwischen lasse man 6 Loth Butter mit 2 Eierdottern und 3 ganzen Eiern recht flaumig abtreiben, rühre das Gehäck darunter, bestreiche ein Tuch etwas mit Fett, binde die ganze Fasch locker darein, hänge es in die Fleischsuppe und lasse es 1½ Stunde kochen. Der Hirnpudding ist nun mit Behutsamkeit auf einer Schüssel aus dem Tuche zu nehmen und in schmale Streifen zu schneiden.

11. Braune Suppe mit Reis.

Rein ausgeklaubter und gut ausgewaschener Reis wird mit der gewöhnlichen Rindsuppe weich gekocht, die weiße Brühe auf einem Durchschlage davon gesondert und der Reis in die braune Suppe in einem solchen Verhältniß gegeben, daß man auf 1 Maß Suppe ½ Pfd. rohen Reis rechnet.

12. Markſuppe.

Man nehme gutes frisches Rindermark, gelbe Rüben, Zwiebeln, Petersilienwurzeln, schneide sie würflig, lege sie in eine Rein, und füge einige mit Mehl gestaubte Kalbsknochen dazu. Die Dünstung muß langsam vor sich gehen, wornach gute Rindsuppe aufgegossen wird. Hat das Ganze gut gekocht, dann seihe

Digitized by Google

man es durch ein Sieb und richte es über geröstete Semmelschnitte an.

13. Schwäbische Suppe.

Man nehme ein Stück Rind- und ein Stück Kalbfleisch, und setze beides in einen Topf, füge ganze Kohlhäupteln, einige gelbe Rüben, Burg, ein Stück Peterssilien- und Zellerie-Wurzel hinzu, worauf das gesottene Kalbfleisch und alles Grünzeug so geschnitten wird, wie man seine Nudeln schneidet. Inzwischen wird weißes, in schmale Streifen geschnittenes Brod in frischer Butter mit etwas Zwiebel geröstet; es geht nun eine Vermischung der beiden Stoffe vor sich, und Alles kommt in den Suppentopf, und wird mit so vieler Suppe begossen, als zur Tafel nöthig ist. Endlich schlägt man noch 3 — 4 Eier hinein und deckt, bevor man die Suppe aufträgt, den Topf auf einige Augenblicke zu.

14. Frühlingskräuter-Suppe.

Man nehme von den aufsprossenden Frühlingskräutern folgende: Gantram, Veilchenblätter, Gänseblümchen, Brenn-Nesseln, Eichorienblätter, junge Kümmelblätter, Erdbeerblätter u. d. gl., füge Peterssilie und Körbelkraut hinzu, klaube und putze Alles rein, und laß es 4 — 5 Minuten in guter Rindsuppe kochen, dann seihe man es ab, hacke oder schneide es mit einem krummen Messer klein, gebe es wieder in die Suppe, lasse einen Sud darüber gehen, und schlage so viele Eierdotter hinein, als speisende Personen sind, und gebe noch 3 Löffel Schmetten und einen Kochlöffel feines Mehl hinzu. Nun kommt noch frische Butter und ein bischen Muskatenblüthe hinzu, das Ganze wird mit etwas kühler Rindsuppe abgerührt, die kochen-

Digitized by Google

Kräutersuppe darüber gegossen, und die noch einmal abgerührte über die hellbraun gebackenen Semmelschnitte gegossen.

15. Hirnsuppe.

Man nehme ein ganzes Kalbshirn, lasse es übersieden, häutle es rein ab, hacke es mit hinzugefügter grüner Petersilie zusammen und so mag es in Butter aufdünsten. Nun kommen 4 Loth ausgewaschener Reis und Fleischsuppe darauf, und sobald das Ganze dick eingesotten ist, dann wird es durch ein Haarsieb gedrückt, zwei Maß Suppe, 1 Loth Butter, etwas Muskatenblüthe und Saffran beinzugethan, und nun soll Alles noch einmal aufsieden, worauf es über gebackene Semmeln angerichtet wird.

16. Olio-Suppe.

Man nehme ein Pfund saftiges Fleisch, 4 Loth Speck, 2 Loth Mark, 2 Wurzeln Petersilie, 2 Stück gelbe Rüben, ein halb Pfund Kalbschnitzel und eine halbe Henne, schneide Alles klein zusammen und setze es in eine Rein. Hier soll es so lange dünsten, fleißig umgerührt und mehrmalen mit Feischsuppe begossen werden, bis sich eine schöne Bräune zeigt. Hat sich Alles weich gedünstet, dann gebe man Salz, Muskatenblüthe und 3 Maß Rindsuppe hinzu. Nun lasse man es eine halbe Stunde sieden, seihe es durch ein Sieb und richte es an. Dieser Olio-Suppe kann dadurch noch ein feinerer Geschmack ertheilt werden, daß man entweder 4 Loth weichgesottenen Reis, oder einen halben frisch gebratenen Kapaun, ein Stück Schöpsenschulter, ein Stück Schinken und zwei Lorbeerblätter mit dünsten läßt.

Digitized by Google

17. Abgegossene Reissuppe.

Man gebe ein halbes Pfund ausgeklaubten Reis, der einmal in kaltem, und zweimal in kochendem Wasser ausgewaschen werden muß, in die Fleischsuppe und lasse denselben weich sieden. Hierauf wird der Reis mit einem Stück frischer Butter und einigen Eierdottern abgetrieben und demselben etwas Muskatenblüthe beigemischt, und während die Rindsuppe im vollen Sud darüber gegossen wird, darf das Umrühren eben so wenig, wie das schnelle Auftragen dieser Suppe, die außerdem gerinnen würde, verabsäumt werden. Dienlich ist's, wenn zuletzt kleine und wie Würfel geschnittene Geflügelleber und Magen in den Suppentopf kommen.

18. Italienische Reissuppe.

Reiner Reis wird, etwa ein halbes Pfund, in laues Wasser geweicht, ausgewaschen, und in einer halben Maß guter Rindsuppe an ein schwach glimmendes Kohlenfeuer gesetzt. Sind die Reiskörner recht aufgeschwollen, dabei ziemlich trocken, so kommen sie in den Suppentopf, und anderthalb Maß siedende Suppe wird aufgegossen, hierauf das Salz und ½ Pfd. feingeriebener Parmesan-Käs, beigemengt. Letztere kann auch für sich auf einem Teller aufgetragen werden, wenn man weiß, daß Jemand unter den Gästen diese Käsgattung nicht gerne ißt.

19. Ragout-Suppe.

Man treibe 4 Loth Butter mit 2 Kochlöffel voll Mundmehl ab, setze es in eine Rein, schütte 2 Maß Rindsuppe hinein, rühre es ab, und lasse Alles gut versieden. Hierauf wird es durch ein Sieb durchgeführt, und Salz, Muskatenblüthe und Saffran dazu gegeben. Um die Suppe noch kräftiger zu machen,

Digitized by Google

schneide man 1 weichgesottenes Kalbsohr, 1 Kalbsbries und 6 Champignons in längliche Würfel, gebe dies ebenfalls in die Suppe, lasse es noch einmal aufsieden, und richte die Suppe nun über gebackene Semmelschnitten an.

20. Carviol-Suppe.

Nimm eine schöne Rose Carviol, putze sie, und lasse selbe in der Rindsuppe kochen. Inzwischen treibe man in 8 Loth Butter 4 Kochlöffel voll Mundmehl ab, füge 2 Maß Rindsuppe, Safferan, Muskatenblüthe und Salz dazu, und richte das Ganze, wenn es gut gesotten hat, über gebackene Semmelschnitte an, die man mit Carviol belegen kann, welcher in kleine Stücke zerschnitten werden muß.

21. Spargel-Suppe.

Man putze den Spargel, schneide das holzige Bittere weg, zertheile das Uebrige in daumbreite Stücke, und lasse es in gesalzenem Wasser weich kochen, wornach das Salzwasser abgeschüttet, und mit dem Spargel so wie im Vorhergehenden mit dem Carviol verfahren wird.

22. Sago-Suppe.

Der Sago kömmt, wenn er in einem Siebe von allem Staube gereinigt worden ist, in kaltes Wasser, und wird nun in einem Topfe ans Feuer gesetzt. Fängt das Wasser an lauwarm zu werden, so seihet man selbes durch ein Sieb ab, zieht frisches auf den Sago, und wiederholt dieses Verfahren, wornach zu dem Sago Rindsuppe gegeben wird. Hat der Sud Schleim hervorgebracht, dann wird die Suppe beim Anrichten mit etwas Muskatenblüthe gewürzt. Zu einer Maß Suppe werden 3 Loth Sago genommen.

Digitized by Google

23. Erbsen-Suppe.

Man nehme zu ungefähr 3 Maß Rindsuppe den feinen Brei von 8 Loth Erbsen, verdünne denselben in einem Topf, und setze den Dotter von 6 Eiern, dann Muskatenblüthe, Saffran, Petersilie, Zwiebel und Salz hinzu, wornach die Suppe, wenn sie ungefähr eine Stunde gekocht hat, über geröstete Semmelschnitte angerichtet wird.

24. Suppe mit gebackenen Erbsen.

Aus 2 ganzen Eiern, 4 Eierdottern und 4 Eßlöffeln voll Mehl wird ein flüssiger, mit einigen Löffeln voll Milch und dem nöthigen Salze versehener Tropfteig gemacht, und dieser in eine Pfanne mit heißgemachtem Schmalz, welche beständig gerüttelt werden muß, durch ein Nudelsieb hineingeträufelt. Diese Einträufung wird sich in der Form schöner gelber Erbsen zeigen. Es kann nun hierüber die braune Suppe Nr. 9 angerichtet werden.

25. Gaschee-Suppe.

Hiezu kann man das von der vorigen Mahlzeit übriggebliebene Rindfleisch benützen, welches von allen Flächsen gereinigt und fein zusammengeschnitten werden muß. Hierauf lasse man 2 Kochlöffel voll Mehl in Butter etwas anlaufen, gebe Fleischgehäck und etwas Petersilie hinzu, dünste es mit einem Löffel voll Suppe, rühre nun 2 Maß Rindsuppe hinein, lasse es eine Stunde lang und wohl verkochen, und richte sie über gebähte Semmelschnitten an.

Auf gleiche Weise verfährt man, wenn Gascheé-Suppen von Kalbsleber, Kalbfleisch, gebratenen Hühnern und Rebhühnern zugerichtet werden sollen.

Digitized by Google

26. Französische Suppe.

Man schneide Petersilie, Zellerie, Kohlrüben, Kohlhäuptel, Kochsalat, weiße und gelbe Rüben, Kartoffeln ꝛc. in dünne längliche Streife, und lasse sie in einer zugedeckten Rein mit Butter schön weich, jedoch nicht zu braun dünsten. Hierauf gießt man nach Bedarf gute Rindsuppe dazu, läßt Alles gut sieden, und richtet es über gebackene Semmelschnitten an.

27. Gansel-Suppe.

Von einer gemästet gewordenen Gans werden Kragen, Kopf, Magen, Füße u. s. w. in kleine Stücken geschnitten, in der Rindsuppe weich gekocht, und etwas Mehl, feingehackte Petersilie und Champignons in Butter geröstet hinzugethan; dann mische man die Suppe und das darin gekochte Junge von der Gans bei, decke die Rein mit einem Deckel zu, und lasse das Gesammte recht wohl versieden, wornach es über gebackene Semmelschnitten, Semmelknödelchen ꝛc. angerichtet wird.

28. Falsche Gansel-Suppe.

Diese wird ganz so, wie die vorhergehende Suppe bereitet, mit dem Unterschiede, daß statt dem Jungen von einer Gans von anderm Geflügel die Hälse, Flügel, Mägen u. s. w. genommen werden.

29. Gemischte Suppe, hie und da auch à la Batterie-Suppe genannt.

Kleine feingeschnittene Pilze werden in Butter mit grüner Petersilie gedünstet, ein wenig gesalzen und mit etwas gestoßenem Pfeffer gewürzt. Man gebe sie, wenn die Suppe schon aufgetragen werden soll, auf einen tiefen Teller, richte einen Kranz von gesetzten Eiern,

Digitized by Google

welche mit einem Ausstecher ausgestochen werden müssen, herum an, und bestreue die Schwämme mit in Würfeln geschnittenen, goldgelb ausgebackenen Semmeln. Als Zusatz können folgen: gebratene und zierlich geschnittene Hühner, Tauben, Rebhühner, Fasanen, Bratwürsteln oder Leberwürsteln, dann 2 oder 3 Arten von Knöderln, von deren Zubereitung später gesagt werden wird. Dies Alles kann entweder in einer großen Schüssel mit der Suppe aufgetragen werden, oder man kann die Suppe besonders, und das gesammte Gemisch in einer großen Schüssel serviren, wovon nun Jeder nach seinem Belieben herausnehmen kann. Diese Art gemischter Suppe, welche uns zwar besonders Abends eine ganze Mahlzeit ersetzt, unterliegt mancher Abänderung, wie es nämlich die Jahrszeit und der Hausvorrath zuläßt. Man kann zwischen die Schwämme Carviol, Krebsschweife, Spargel, Hühnermägen, Hühnerleber, Kalbsbrüstchen, Hahnenkämme und andere Speisegegenstände, und statt dem Kranz von Eiern halbmondförmig ausgestochene Amutletchen anlegen. Diese wahre Kraftsuppe verdient deßwegen die Aufmerksamkeit aller verständigen Hausmütter und klugen Köchinnen, weil sie, wie gesagt, ein ganzes Mittag- oder Abendessen ersetzt, und doch sehr wohlfeil zu stehen kommt.

30. Brodsuppe mit Bratwürsteln.

Weißes, in dünne Schnittchen zertheiltes Hausbrod wird in einer Casserole mit 8 Loth Butter schön gelb geröstet, gute Rindsuppe darauf gegossen, wenn sie hinlänglich aufgesotten hat, mit Salz, Pfeffer und etwas grüner Zugabe besät. Man kann auch Eier in die siedendheiße Suppe hineinschlagen, dann kleine gebratene Würstln rings herum legen, und die Schüssel, bevor sie aufgetragen wird, auf einige Augenblicke mit dem Sturze zudecken.

Digitized by Google

31. Suppe à la reine.

In guter Rindsuppe wird eine Henne gesotten, herausgenommen und alles Fleisch von den Knochen abgelös't. Die Brust wird bei Seite, das Uebrige aber in einen Mörser gelegt und tüchtig gestoßen. Hierauf schneide man eine feine Semmel in kleine Würfel, backe sie aus dem Schmalz, gieße 2 Maß von jener Rindsuppe, worin die Henne gekocht worden ist, in ein Geschirr, gebe das gestoßene Fleisch und die Semmelschnitte dazu, und lasse es ¼ Stunde gut aufsieden. Zuletzt seihe man die Suppe durch ein Sieb, lege 4 Loth Butter, etwas Muskatenblüthe und das erforderliche Salz dazu, und das Ganze wird zuletzt eine gute Stunde in siedendem Wasser und zwar im zugedeckten Zustande und im Dunste gekocht, wornach man 4 Eierdotter absprudelt, die Suppe darein rührt, und in die angerichtete Speise, die bei Seite gelegte und inzwischen recht fein gehackt wordene Hühnerbrust zulegt.

32. Eingetropftes in die Suppe.

Man nehme nach Erforderniß gleichviel ganze Eier und aufgehäufte Eßlöffel voll Mehl, sprudle sie so lang durch einander, bis ein dünner, flüssiger Teig sich zeigt, von welchem nun ein Löffel voll genommen und in die siedende Suppe hineingeträufelt wird. Zeigt sich die Oberfläche der Suppe mit dem Eingetropften überdeckt, so wird dieses mit einem durchlöcherten blechernen Löffel herausgenommen, vor der Hand in die Suppenschüssel gelegt und ein frischer Teig in den Topf hineingeträufelt, und zuletzt die Suppe darüber aufgegossen, wie auch mit der Zuthat des Salzes und Gewürzes ausgestattet.

Digitized by Google

33. Gerollte Gerste, auch Ulmer Gerstel genannt.

Von der gerollten Gerste, die eine Zeit im Wasser gekocht hat, seihe man dieses ab, gieße siedende Rindsuppe darauf, damit sie ganz weich siede. Ist von der Gerste die Brühe eingesaugt worden, so gieße man wieder Suppe nach, gebe Salz, Petersilie und Muskatennuß dazu, und sprudle sie mehrmalen ab, damit sie recht schleimig werde. Soll diese Art Suppe recht gedeihlich werden, so gieße man etwas Weinessig und drücke von einer halben Citrone den Saft hinein.

34. Eine andere Art Gerstelsuppe.

Ist schöne Gerstengraupe durch den Sud recht weich geworden, dann setze man sie in einen andern Topf, gebe ein Stückchen Butter dazu, und treibe sie recht ab. Jetzt wird gute Rindsuppe darauf, und das Ganze durch einen Durchschlag gegossen, mit Muskatenblüthe gewürzt und zum Feuer gesetzt, damit es aufkochen kann. Man quirle nun 4 bis 6 Eierdotter mit kühler Suppe ab, und gieße den kochenden Gerstel hinein, und quirle neuerdings das Ganze tüchtig ab.

35. Eier-Gerstel.

Drei ganze Eier werden in einen Topf geschlagen, 3 Hände voll feingeriebene Semmelbröseln darunter gethan, Salz und Muskatenblüthe dazu gegeben und die siedende Rindsuppe darüber gegossen. Hat das Gerstel einmal aufgesotten, so eignet es sich zum Anrichten.

36. Gehacktes Eier-Gerstel.

Zu 4 ganzen Eiern, die in einen Topf geschlagen werden, gebe man feingeschnittene Petersilie, Muskaten-

Digitized by Google

muß und Salz, rühre das Ganze wohl ab, mische so viel Semmelbröseln hinzu, als ein tiefer Teller fassen kann, gieße nach und nach 1 Seidel kalte Milch und 6 Loth zerlassene Butter dazu, und rühre jetzt Alles gut ab. Das Gerstel kömmt nun in ein Casserol, wird mit einem Löffel zertheilt und in den Suppentopf gegeben, worüber die Suppe angerichtet wird.

37. Griesgerstel und Griessuppe.

Man quirle in einer dünnen Griessuppe 4 — 5 Eierdotter ab, würze sie mit Muskatenblüthe, und trage sie in Schalen auf. Fügt es sich jedoch, daß sie als Suppe in die Schüssel gebraucht werden soll, so lasse man sie dicker einkochen.

38. Kaisergerstel.

In einen Topf, der mit einem halben Seidel kalter Rindsuppe gefüllt worden ist, werden 5 ganze Eier hineingeschlagen, etwas Saffran, Muskatenblüthe und das nöthige Salz angefügt und nun beginne man das Ganze gut abzusprudeln, wornach es in ein Casserol mit siedendem Wasser gesetzt wird, damit es eine halbe Stunde im Dunst kochen kann. Das Gerstel wird jetzt stückweis mit einem Löffel herausgestochen und die Suppe darüber angerichtet.

39. Semmelgerstel.

Die von einigen Semmeln abgeriebene Rinde wird in kaltes Wasser eingeweicht, dieses ausgedrückt, und die Semmelrinde mit einem Stückchen frischer Butter zertrieben. Nun gieße man kochende Rindsuppe darauf, rühre es tüchtig ab, seihe es durch einen Durchschlag, lasse es noch einmal sieden, bereite einige Eierdotter

Digitized by Google

mit kühler Suppe und Muskatenblüthe, und quirle sie mit dem kochenden Semmelgerstel ab. Dieses Gerstel kann sowohl in Schalen, als auch in der Suppenschüssel servirt werden.

40. Krebsensuppe.

Von 15 übersottenen Krebsen werden Scheeren und Schweife abgelöst, in einen Mörser gethan, und denselben eine in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel und 4 Loth Krebsbutter angefügt. Man stoße nun Alles gut, rühre etwas Rindsuppe darein, seihe es durch ein Sieb, schütte 2 Maß Rindsuppe dazu, und füge noch Muskatenblüthe, Salz und neuerdings 4 Loth Krebsbutter an, lasse es im Dunst sieden, und richte diese köstliche Krebsensuppe über Semmelschnitten an.

41. Schwammerlsuppe verschiedener Art.

Einige gut geputzte Pilslinge werden in dünne Blättchen geschnitten, nudelartig zerschnittene Petersilie und Zellerierwurzel und dann extra auch feingehackte grüne Petersilie unter den Schwammerln wohl vermengt. Man lasse nun das Ganze in Butter langsam dünsten, staube es mit einem Löffel voll Mehl und schütte, wenn es als völlig weich gedünstet erscheint, Suppe dazu, die jetzt über geröstete Semmelschnitte angerichtet wird.

Statt den Pilslingen kann man Champignons, Maurochen oder andere Schwammerl nehmen, und sie auf obige Weise zu einer Suppe herrichten.

42. Weiche Suppensulze zur Erzeugung von Kraftbrühen.

Vier Pfd. Rindfleisch und einige Kalbfüße werden stückweise zerschnitten und 4 Maß reines Wasser dazu

Digitized by Google

gegeben. Das Ganze muß nun wie eine gewöhnliche Rindsuppe so lang sieden, bis sich ungefähr eine Maß eingekocht hat. Jetzt schneide man ein paar Zellerie- und Petersilienwurzeln, wie auch einige gelbe Rüben, 1½ Pfd. Kalb- und eben so viel Rindfleisch, dann 1 Stück weiße Zwiebel klein, lege Alles in ein mit Butter geschmiertes Casserol, schütte einige Löffel voll Suppe und 4 Loth Sago dazu, und lasse es so lang dünsten, bis es weich wird. Es versteht sich von selbst, daß man immer einige Löffel Suppe deßwegen nachzugießen hat, damit das Ganze sich nicht anbrenne. Bewährt es sich durch die langsam vor sich gegangene Dünstung weich, dann streue man eine Hand voll Mehl daran, damit sich am Boden der Casserole eine Kruste ansetze. Jetzt werden 3 Maß von jener Suppe, die schon im Anfange gekocht worden ist, aufgegossen, und das Gesammte soll nun ungefähr eine Stunde kochen, worauf man es durchseiht, noch einmal sieden läßt, und endlich durch ein feines Haarsieb durchgießt, und in den Keller setzt, wo die Suppe sich sulzet. Diese Fleischsulze kann eine geraume Zeit im Keller aufbewahrt werden, und gewährt den ungemeinen Vortheil, daß ein einziger Löffel voll davon jede Suppe in eine Kraftbrühe umwandelt. Sucht man diese Sulze im Wasser aufzulösen, so gewinnt man augenblicklich die beste Suppe.

43. Bereitung der trockenen Suppentafeln (Bouillons).

Kommt gleichwohl die trockene Suppensulze höher zu stehen, als die vorstehende, so gewährt sie uns doch den beherzenswerthen Vortheil, daß wir sie länger aufbewahren und überall und zu jeder Jahreszeit auf Reisen mitnehmen können.

Digitized by Google

Ihre Bereitung geschieht also: 10 Pfd. Rind- und eben so viel Kalbfleisch, 3 alte Hühner, einige gelbe Rüben, Zeller, Zellerie- und Petersilienwurzel kommen in einen Topf, der mit Wasser gefüllt und ans Feuer gesetzt wird. Man füge dazu einige Stückchen Ingwer, Muskatenblüthe, Neugewürz und Gewürznelken, decke den Topf wohl zu, und lasse das darin sich Befindende bis auf die Hälfte einkochen. Hierauf seihe man die Kraftbrühe in eine Casserole, schöpfe alles Fett ab, und lasse es recht langsam am Gluthfeuer, und so lange sieden, bis es dick wird. Nun wird es 4 Finger hoch in flache Porzellanschüsseln geschüttet, und wenn die Sulze sich als hinlänglich zeigt, in Stücke zerschnitten, getrocknet, und so lange aufbewahrt, bis man davon einen Gebrauch machen will.

3. Einlagen in die Suppen.

Unter diesen fassen wir alle Arten von Knödeln, Nudeln, Schöberln, Nockerln, Strudel und Krapfeln auf, und behandeln ihre Zubereitung in einer eigenen Abtheilung, wie folgt:

1. Semmel-Knödel.

Man rühre 4 Loth Butter mit ebenso vielen Eiern und etwas Wasser gut ab, füge Salz und so viel Semmelbröseln hinzu, bis der Teig so fest ist, daß man kleine Knödel daraus machen und sie in die Suppe einkochen kann. Jede Art von Knödeln zeigt sich dann als ausgekocht, wenn sie sich vom Boden erhoben haben und, wenn sie mit einem dünnen Messer oder auch einer Gabel durchstochen worden sind, kein Teig mehr an dem prüfenden Instrumente hängen bleibt.

Digitized by Google

2. Ordinäre Bauern-Knödel.

Man benetze die kleinwürfligen Schnitte von 2 Semmeln mit etwas Milch und 3 ganzen Eiern, nehme feingeschnittene Peterssilie und Zwiebel, lasse sie in 4 Loth Rindschmalz etwas angehen, schütte das heiße Schmalz in das Geschirr, wo die Semmelschnitte sich befinden, mache mit 2 Kochlöffel voll Mehl einen Teig daraus, forme die Knödel und koche sie ein.

3. Reiter- oder Bauern-Knödel.

Sechs Loth frisch klein geschnittenes Rindsmark kommen in die Pfanne. Diese wird aufs Feuer gesetzt und so erfolgt die Röstung von ungefähr 8 Semmeln, welche kleinwürflig geschnitten in die Pfanne geschüttet werden. Sind diese Schnitte ausgekühlt, so kommen sie in eine tiefe Schüssel, und es wird mit etwas Mehl und Milch ein Teig gemacht, aus welchem, wenn es Salz bekommen hat, mittelst zweier großen Kochlöffel Knödeln von der Größe einer Faust geformt werden können.

4. Leberknöderln.

Ein von den Adern abgesondertes Stück Kalbs- oder Rindsleber wird mit einem Stücke Rindsmark oder derlei Fett klein gehackt, kommt in eine Schüssel, und hiezu werden 2 ganze Eier und 2 Dotter eingeschlagen, wie auch ein bischen Majoran und Neugewürz, einige Zehen Knoblauch, etwas geschnittene Lemonienschalen, das nöthige Salz und das erforderliche Quantum geriebener Semmel hinzugefügt. Will man erproben, ob die Knöderln beim Einschlagen halten werden, so werfe man ein Stückchen, etwa so groß, wie eine Haselnuß, in die kochende Suppe. Zerrinnt

Digitized by Google

besagtes Stückchen nicht, so darf man ohne Bedenken mit dem Einschlagen der Leberknöderln in der Größe von großen welschen Nüssen in die durchgeseihte Suppe, die jedoch wacker sieden muß, fortfahren.

5. Faschknöderln.

Man schneide die Brust von einer rohen Henne aus, nehme allenfalls noch ein Stückchen Kalbsfleisch dazu, hacke beides klein und füge eine halbe abgeriebene Groschensemmel an, welche im Wasser geweicht und gut ausgedrückt worden ist. Nun mache man 3 auf Butter gerührte Eier, lasse sie auskühlen, gebe sie dazu, hacke Alles recht klein, ziehe alle Fäserchen gut heraus, treibe Alles wohl ab, gebe dazu Muskatenblüthe und das nöthige Salz, mache mit einem Kaffeelöffel Knöderln, und koche sie in die durchgeseihte Suppe.

6. Abgetriebene Speckknödeln.

Man schlage in einen Vierting ausgelassenen und gut abgetriebenen Speck ein ganzes Ei und drei Dotter, füge zwei in Milch geweichte und wohl ausgedrückte Semmel, etwas Muskatenblüthe, fein geschnittene Petersilie und das nöthige Salz hinzu, rühre das Gesammte fein ab und gebe nach und nach so viel Mehl hinzu, bis sich ein rühriger Teig bildet. Aus diesem werden kleine Knödeln gerundet und in die Rindsuppe geschlagen.

7. Abgetriebene Griesknödel.

Man treibe einen Vierting Rindschmalz flaumig ab, schlage 2 Eier und 4 Dotter darein, rühre es gut durcheinander, und mische nach und nach so viel Gries daran, bis daraus ein beweglicher Teig geworden, der

Digitized by Google

nun gesalzen wird. Man lasse diesen Teig ungefähr eine Stunde lang anziehen, mache sodann Knödeln daraus, lege sie in die siedende Suppe, decke den Topf zu und lasse die Knödeln eine halbe Stunde hindurch sieden, wornach der Topf vom Feuer genommen, durch den Aufguß kalten Wassers das Sieden plötzlich gehemmt, der Topf noch etwas stehen gelassen und endlich das Ganze angerichtet wird.

8. Abgebrannte Griesknödeln.

Fein geschnittene Petersilie und eine Zwiebel kommen in die Pfanne, worin ein Vierring Butter heiß gemacht worden ist. Inzwischen mische man in einem Weindling eine Maß Milch und 4 kleinwürflig geschnittene Semmeln durcheinander, begieße sie mit heißer Butter, rühre Alles wohl um, schütte ungefähr 3 Seideln kochendes Wasser darüber, und lasse es eine halbe Stunde lang stehen, wornach Knödeln geformt und in die siedende Rindsuppe eingelegt werden.

9. Lungenknödeln.

Man hacke die weich gekochte Lunge von einem jungen Lamm oder von einer jungen Ziege und ein Stückchen rohes Kalbsfleisch klein, gebe den vierten Theil einer im Wasser geweichten und ausgedrückten Semmel, 3 gerührte Eier, etwas Salz, Rindsmark und grüne Petersilie dazu, hacke Alles fein und treibe es in einer Schüssel wohl ab, worauf Knödeln in der Größe eines Kinderballs in die Suppe eingekocht werden.

10. Leberknödel vom Geflügel.

Man hacke allenfalls 6 Hühnerlebern und 3 Loth frisches Rindsmark klein, füge 3 ganze Eier und eine

Digitized by Google

geriebene Semmel hinzu, suche dem Ganzen durch etwas Muskatenblühe, grüne kleingehackte Peterfilie und Neugewürz, wohl auch durch Majoran eine Würzung zu geben und forme nun Knöderln daraus.

11. Kartoffelknödeln.

Zu ungefähr 10 gesottenen und zermalmten oder zerriebenen Kartoffeln werden 4 Eier, 3 Eßlöffel voll Mehl, etwas klein geschnittene Petersilie und das nöthige Salz genommen. Alles wird tüchtig untereinander abgerührt, und bleibt eine halbe Stunde lang stehen, wornach Knödeln daraus gerundet und in die kochende Fleischsuppe eingelegt werden.

12. Gemischte Knödeln.

In einer Küche gibt es verschiedene Abfälle von Geflügel, Reste von Rind- und Kalbfleisch, Wildpret u. s. w., die, wenn sie klein gehackt und mit dem Erforderlichen vermischt werden, schmackhafte Stoffe zu Knödeln geben, die man deßwegen gemischte nennt, weil sie aus einem solchen Gemisch bestehen. Die Zubereitung dieser Knödelart geschieht fast durchgehends so, wie sie bereits in den vorhergehenden Numern abgehandelt worden ist. Von den Knödeln beugen wir nun auf die zweite Einlage in die Suppen über, auf die Nudeln.

Es gibt hauptsächlich nur 3 Arten von Nudeln, als da sind sogenannte weiße, vielmehr gelbe, und grüne, dann Fridatten-Nudeln.

a) Gelbe Nudeln.

Zur Fertigung der gelben Nudeln nehme man zu einer halben Maß feinen Mehls 3—4 Eier, das benöthigte Salz und einen Löffel voll Saffranwasser,

Digitized by Google

welches also gefertigt wird: Ein halbes Loth Saffran kommt in ein halbes Seidel Wasser, wird darin 3 bis 4 Minuten lang gekocht, und durch ein Sieb geführt. Zu diesem Löffel voll Wasser gieße man noch so viel anderes, als man bedarf, um einen Teig zu bekommen, der eine solche Festigkeit gewinnt, daß man ihn abtheilungsweise walken und hieraus Nudelblätter bilden kann. Sind diese etwas trocken geworden, dann werden sie mit Mehl bestäubt, zusammen gerollt und feine Nudel hieraus geschnitten, die man in die siedende Suppe einlegt.

b) Grüne Nudeln.

Man wasche ein Teller voll Spinat rein aus, stoße denselben in einem Mörser und drücke den Saft davon in eine Casserole aus, welche auf heißer Asche steht. Ist der Saft geronnen, so lasse man ihn durch ein Siebchen ablaufen, den grünen Spinatteig aber knete man mit Mehl zu einem Nudelteig und walke Flecken aus u. s. w.

c) Fridatten-Nudeln.

Man rühre 8 Kochlöffel voll feines Mehl mit 5 ganzen Eiern, $\frac{1}{2}$ Seidel Milch und etwas Salz recht fein ab, so daß der Teig recht dünne und flüssig wird, gebe ein Stückchen Schmalz auf die Fridattenpfanne, lasse es heiß werden, schütte etwas von dem Teige darauf, schwenke die Pfanne, damit der Teig sich auf derselben ausbreite, und backe ihn schön gelblich, kehre den Fleck um, gebe, im Falle die Pfanne zu trocken geworden seyn sollte, etwas Schmalz daran, und lege, wenn er von dieser Seite auch gut gebacken ist, denselben bei Seite, worauf von Neuem aufgeschüttet wird. Zuletzt werden die gebackenen Flecken einzeln zusammengerollt, zu feinen Nudeln geschnitten und in siedender Suppe aufgekocht.

Die dritte Art der Einlagen in die Suppen bilden die sogenannten Schöberln. Die gewöhnlichsten und besten Arten sind:

a) Leberschöberl.

Die Fasch hiezu wird ganz so zubereitet, wie zu den Leberknödeln; nur schmiere man jetzt eine Form mit Schmalz, setze den Fasch hinein, und backe denselben langsam auf Kohlen, bis er eine schöne gelbe Farbe annimmt, wornach er geschnitten und darüber die siedende Suppe angerichtet wird.

b) Milzschöberl

werden so wie die Leberschöberl zubereitet; anstatt der Leber wird Milz genommen.

c) Ordinäre Mehlschöberl.

Man treibe einen Vierting Butter flaumig ab, rühre 3 Eierdotter und die Eierklar davon zu Schnee geschlagen, gleichfalls hinein, und mische so viel Mehl darunter, bis ein leichter Teig sich bildet, welcher gesalzen und mit etwas Muskatenblüthe gewürzt wird. Dieser kommt nun in eine mit Schmalz geschmierte Form, wo man ihn so lange backen läßt, bis der Teig gelblich wird. Hat das Schöberl ausgekühlt, dann wird es zerschnitten und kömmt, damit es einmal aufsieden kann, in die Fleischsuppe.

d) Semmelschöberl.

Man treibe einen halben Vierting Rindschmalz flaumig ab, rühre 4 Eierdotter und die Eierklar davon zu Schnee geschlagen hinein, nehme eine in Milch geweichte und ausgedrückte Mundsemmel, etwas Salz und Muskatenblüthe, treibe Alles nochmals gut durch,

Digitized by Google

gebe so viel feine Semmelbröseln darunter, bis ein leichter Teig wird, der nun in eine mit Schmalz geschmierte Form kömmt und so lange darin gebacken wird, bis er eine schöne gelbe Farbe erhält.

e) Feinschattirtes Suppenschöberl.

Man treibe 8 Loth Butter flaumig ab, rühre 4 Eierdotter, und die Klar zu Schnee geschlagen darein, gebe das nöthige Salz und so viel Mehl dazu, daß es ein leichter Teig wird, schmiere ein Backblech mit Schmalz, streiche die Masse fingerdick darauf und lasse sie gelblich backen, nehme hierauf verschiedene blecherne Formen, steche sie zierlich aus, und richte über sie die siedende Suppe an.

Zu den Suppen-Einlagen gehören auch die Nockerln, deren wir 3 Arten hier anführen, und zwar:

a) Abgetriebene Mehlnockerln.

Man treibe ½ Pfd. Butter flaumig ab, rühre 3 Eierdotter und die Eierklar davon zu Schnee geschlagen hinein, und mische so viel Mehl darunter, bis ein leichter Teig sich bildet, der nun gesalzen und mit etwas Muskatenblühe gewürzt wird. Man lege hierauf mit einem Löffel die länglichen Nockerln in die siedende Suppe zum Einkochen. Damit die Nockerln nicht speckig ausfallen, darf das Mehl nur durcheinander gemischt, und ja nicht stark verrührt werden.

b) Abgetriebene Griesnockerln.

Man richte den Teig wie zu den abgetriebenen Griesknödeln (s. Seite 25) her, steche mit dem Eßlöffel längliche Nockerln heraus, und lege sie in die siedende Fleischsuppe.

Digitized by Google

c) Erdäpfelnockerln.

Ist ½ Pfd. Butter mit 4 Eierdottern recht fein abgerieben worden, so mische man einige Löffel voll weichgekochte und geriebene Erdäpfel, und den Schnee von 4 Eierklar daran, und füge so viel Mehl dazu, bis sich ein leichter Teig formt, von welchem längliche Nockerln mittelst eines Löffels in die siedende Suppe eingekocht werden.

Als Einlagen in die Suppe sind auch die Strudeln anzusehen, von denen wir hiemit folgende aufzählen:

a) Lungenstrudeln.

Man nehme kälberne oder lämmerne Beischel, lasse sie weich sieden, auskühlen und zerschneide sie fein, worauf man das Ganze in eine Rein legt, worin ½ Pfd. Butter zerlassen worden ist. Jetzt gebe man das nöthige Salz, etwas zerhackte Peterßilie, Muskatenblüthe, Pfeffer und Majoran hinzu, menge darunter feine Semmelbröseln und röste das Ganze. Inzwischen wird auf dem Nudelbrett aus 1 Pfd. Mehl, in welches 2 Eier und das erforderliche Salz gethan werden, ein leichter Teig angemacht, der so lange mit der Hand gearbeitet werden muß, bis er anfängt Blasen zu werfen. Jetzt läßt man ihn ½ Stunde anziehen, walkt ihn ein wenig mit dem Nudelwalker aus, breitet ein Tuch auf den Tisch, bestaubt es mit Mehl, legt den Teig darauf, und zieht ihn mit den flachen Händen schön aus. Nun nimmt man die ausgekühlte Fülle, streut sie auf den ausgezogenen Nudelteig, hebt dann auf einer Seite das Tuch in die Höhe, rollt auf diese Weise die Strudel zusammen, taucht den Kochlöffel ins Mehl, drückt damit länglich viereckige Stücke ab, durchschneidet sie dann völlig mit dem Messer, drückt sie mit den Fingern am

Digitized by Google

Rande zusammen, und kocht sie ein. Wenn sie ausgekocht sind, müssen sie sogleich angerichtet werden, weil sie durch längeres Stehen in der Suppe weich werden und zergehen würden.

b) Abgetriebene Griesstrudeln.

Man mache den Teig wie zu den abgetriebenen Griesknödeln, (s. Seite 25) und fülle damit die Strudeln. Wie der Strudelteig bereitet wird, ist bereits bei den Lungenstrudeln erwähnt worden.

Zu den Einlagen in die Fleischsuppen rechnet man endlich auch die Krapfeln, von denen im häuslichen Leben besonders vorkommen:

a) die Fleischkrapfeln.

Ein Stück kalter Kapauner oder Kalbsbraten wird klein gehackt und in ein Rein gesetzt, worin ein Stück frische Butter zerlassen worden ist. Man füge nun hiezu geriebene Semmel, kleingeschnittene Petersilie, etwas Muskatenblüthe, lasse das Gesammte etwas aufdünsten, übersehe es aber ja nicht, zuweilen etwas Rindsuppe anzugießen, damit es sich nicht im Geschirr anlege. Hierauf schlage man 3 Eierdotter hinein, lasse Alles noch ein bischen aufdünsten, dann abkühlen, und fertige einen gewöhnlichen Nudelteig, mache kleine Krapfeln, gebe die Fasch häufelweis hinein, und lege sie in die kochende Fleischsuppe.

b) Spritzkrapfeln.

Man nehme einige Löffeln voll feines Mehl, lasse 1 Loth Schmalz recht heiß werden, gieße selbes in das Mehl, begieße das Ganze mit so viel siedender Milch, daß hieraus sich ein glatter fester Teig bildet. Dieser werde schnell abgetrieben, und, wenn er ausgekühlt ist,

Digitized by Google

durch 2 ganze Eier und 3 Dotter verdünnt. Jetzt füge man das nöthige Salz hinzu, und lege von dem Teig haselnußgroße Stückchen ins heiße Schmalz, und hiernach, wenn sie durch das Backen goldgelb geworden sind, in die Suppenschüssel.

c) Schlickkrapfeln.

Man hacke entweder die vom vorigen Tage übrig gebliebenen Stücke Rindfleisch oder auch Stücke von kaltem Braten u. s. w. ganz fein, lege in eine Rein ein Stückchen Butter, Muskatenblüthe, kleingeschnittene Petersilie und etwas Semmelbröseln und hierauf das zerschnittene Fleisch, feuchte Alles mit einigen Löffeln voll guter Rindsuppe an, rühre 2 Eierdotter darunter, und lasse es aufdünsten. Nun mache man einen Nudelteig (s. Seite 27), walke ihn fein aus, lege die Fleischfülle, sobald sie ausgekühlt ist, in kleinen Häufchen darauf, bedecke diese mit demselben Nudelteige, steche nun entweder kleine Krapfeln mit dem Model aus, oder radle sie mit dem Krapfenradel heraus, drücke sie am Ende mit den Fingern zusammen, und koche sie in die siedende Suppe ein. Statt dieser Fleischfaschée kann man auch die Fülle wie zu den Lungenstrudeln nehmen (s. S. 31).

b. Fastensuppen.

Bevor wir diese abhandeln, wollen wir uns mit der Zubereitung des Petersilienwassers abgeben, welches fast zu allen Fastensuppen, Fastenspeisen und auch zu Soucen verwendet werden kann.

Man lege in einen Topf, der 4 Seideln faßt, einen in Scheiben geschnittenen Zeller, 2 Petersilienwurzel, eine Hand voll Erbsen, salze es, gebe grüne Petersilie und Zellerie und wohl auch ein Stück Fisch

Digitized by Google

oder ein Bäuschel, und wenn an solchen Einlagen Mangel ist, einige Krebse dazu. Das Ganze muß eine Stunde kochen.

1. Milchsuppe.

Man lasse 2 Maß Milch mit Zucker und Zimmt gut aufsieden, sprudle sie mit 8 Eierdottern gut ab, und richte die Suppe über geröstete Semmelschnitte an.

2. Rahmsuppe.

In ½ Maß Rahm wird eine Hand voll Mehl gerührt, und unter beständigem Umrühren ½ Maß siedendes Wasser darunter gegossen. Nun gebe man etwas Salz und Kümmel in den Topf, lasse das Ganze langsam, jedoch gut aufsieden, und richte es durch ein Haarsieb über Semmelschnitte an.

3. Grüne Pistaziensuppe.

Vier Loth Pistazien werden mit einer in Milch geweichten und ausgedrückten Semmel ganz fein gestoßen, Milch und 4 Loth Butter hineingerührt und das Ganze wird durch ein Sieb geführt, worauf soviel Milch, als man zur Tafel bedarf, dazugegeben und die Suppe mit Zucker versüßt wird.

4. Mandelsuppe.

Diese wird ganz so, wie die Pistaziensuppe gemacht, nur mit dem Unterschiede, daß statt der Pistazien, 3 Loth geschwellte süße und einige bittere Mandeln genommen werden.

5. Gelbe und grüne Erbsensuppe.

Weich gekochte Erbsen werden zerrührt, mit Petersilienwasser verdünnt, abgerührt und durch einen

Digitized by Google

Durchschlag getrieben. Man lege nun ein Stück Butter in eine Rein, gebe dazu kleingehackte Zwiebel, rühre unausgesetzt und lege, wenn die Zwiebel gelblich zu werden beginnt, Mehl hinein, mache ein gelbes Einbrenn, und brenne mit selbem die Erbsensuppe ein. Es können auch noch in den benöthigten Quantitäten Knoblauch, der mit Salz zerrieben worden ist, Majoran, Muskatenblüthe angefügt werden, wornach die Suppe über gebackene Semmelschnitte angerichtet wird.

Die grüne Erbsensuppe wird auf dieselbe Art bereitet, nur muß man anstatt der vorjährigen Erbsen, junge grüne Erbsen nehmen, sie nicht im Wasser weich sieden, sondern in der Butter dünsten.

6. Linsensuppe.

Diese wird ganz so, wie die Erbsensuppe gekocht, nur daß statt der Erbsen weichgekochte Linsen genommen werden.

7. Biersuppe.

Man lasse 3 oder 4 Seidel Bier kochen, schäume es während des Kochens einigemal ab, schlage und lege 6 Eierdotter, 1 Stück frische Butter, einige Kochlöffel voll Mehl, 2 Loth gestoßenen Zucker, etwas Muskatenblüthe, Lemonienschale und Schmetten in den Topf hinein, rühre Alles wohl ab, salze es, gieße das kochende Bier darein, quirle es recht ab, lasse es noch ein wenig aufkochen, und gieße es entweder über gewürfelte Semmelschnitte in die Suppenschüssel, oder trage sie in Kaffeeschalen auf.

8. Weinsuppe.

Wirf in einen guten ächten Wein ungestoßenen Zimmt und ganze Lemonienschalen, lasse den Wein

Digitized by Google

kochen und schlage so vielmal 3 Eierdotter hinein, als Seidel Wein zur Suppe genommen worden sind, und lege zur Versüßung für jedes Seidel Wein 2 Loth Zucker an. Nun wird ein bischen Muskatenblüthe und etwas Mehl in einer kleinen Quantität kalten Weines gut abgerührt; hierauf gieße man den kochenden Wein darüber, quirle das Ganze wohl ab, und lasse noch einen einzigen Sud unter beständigem Quirlen darüber gehen, und verfahre mit dieser Suppe im Uebrigen, so wie mit der Bierſuppe.

9. Chocoladesuppe.

Man nehme 2 Maß Milch, lasse dieselbe mit ½ Pfd. Zucker und etwas Vanille gut verkochen, sprudle Alles fein ab, rühre 8 Eierdotter hinein, und richte es über Biskoten oder geschnittene Semmeln an.

10. Vanillesuppe.

In einer Pfanne werden 3 Eßlöffel voll Mehl braun gemacht, dann unter beständigem Umrühren 2 Maß Milch dazu geschüttet. Hierauf füge man Zucker, Zimmt und Vanille hinzu, lasse Alles im Topfe wohl aufsieden, sprudle die Suppe mit einigen Eierdottern ab, und richte sie über gebackene Semmelschnitte an.

11. Griessuppe.

Man lasse im Salzwasser ein bischen Kümmel, Petersilienwurzel, Grünes und Zellerie aufkochen, seihe es rein durch, und koche in selbes, wenn es aufsiedet, schönen Gries, jedoch nicht zu dick ein. Nun kommen 2 oder 3 eingeschlagene Eier in den Topf; diese werden mit kaltem Schmetten wohl abgerührt, ein Stück frische Butter, ein bischen Muskatenblüthe und Neugewürz dazu gegeben, worauf man die kochende Suppe

Digitized by Google

darein gießt, sie recht tüchtig abrühret und einen Sud darüber gehen läßt.

12. Durchgeschlagene Fisolensuppe.

Man lasse ½ Maß Fisolen weich kochen, treibe sie durch ein Sieb, gebe 2 Maß Wasser darauf, und setze den Topf zum Feuer, damit er kochen kann. Jetzt treibe man ¼ Pfd. Butter mit 3 Kochlöffel voll Mehl ab, gebe Muskatenblüthe, Saffran und Salz daran, rühre es in die Fisolensuppe hinein, und richte die Suppe, wenn sie gut versotten hat, durch ein Sieb über geröstete Semmelschnitte an.

13. Kartoffelsuppe.

Man röste 3 Löffel voll Mehl langsam in ¼ Pfd. Butter recht langsam, schütte 2 Maß siedenden Wassers darauf, gebe das nöthige Salz, Neugewürz, Muskatenblüthe, eine Zwiebel und etwa 10 gekochte und zerriebene Kartoffel dazu, lasse Alles gut versieden, und richte die Suppe über Semmelschnitte an.

14. Fastensuppe von Wurzeln.

Zwei große Zwiebeln, 3 Petersilienwurzeln, 3 gelbe Rüben, 1 größer und 2 kleine Zeller werden scheibenweise geschnitten und in eine Rein gethan, worin sich 3 Loth frische Butter befinden. Man füge nun ein halbes Seidel geklaubte und gewaschene Erbsen, 2 Stücke Ingwer, 4 Gewürznelken, etwas Salz und 2 Schöpflöffel voll Petersilienwasser (s. Seite 33) dazu, lasse es schön braun und so lange dünsten, bis die Butter zu schäumen beginnt, wornach 2 Löffel voll feines Mehl und 1 Loth Butter dazu gegeben werden. Kömmt es nun dazu, daß das Mehl am Boden eine bräunliche Kruste bildet, so wird so viel Petersilien-

Digitized by Google

wasser daran gegossen, als Suppe nöthig ist. Diese lasse man nun aufkochen, seihe sie durch, und richte sie über gebackene Semmelschnitte an.

15. Salat-, Zellerie-, Kohl- oder Schwammen-Fasten-Suppe.

Man nehme einige Salathäuptel, putze die gröbern Blätter weg, und zupfe das Uebrige in kleine Stücke, wornach sie langsam in Butter und so lange gedünstet werden, bis sie sich weich anfühlen. Inzwischen werden zwei Kochlöffel voll Mehl in 4 Loth Schmalz geröstet, mit 2 Maß Wasser verkocht und in den gedünsteten Salat gethan, der noch ein paarmal aufsieden muß, bis das Ganze als Suppe über geröstete Semmelschnitte angerichtet werden kann.

Die Zubereitung der Zellerie-, Kohl- oder Schwammensuppe ist die nämliche, nur ist's nothwendig, daß die Zellerie vor dem Dünsten schon gekocht, und die dürren Schwämme, wenn man keine frischen bekommen kann, einige Stunden zuvor im Wasser weich geworden sind.

16. Kirschen-, Hollunder (Holler-) oder Hagebutten- (Hetschepetsch-) Suppe.

Ein Pfund gedörrte und rein ausgewaschene Kirschen werden im Mörser zerstoßen, und mit 1½ Maß Wasser in einer Rein ans Feuer gesetzt. Hat es eine Stunde gut gesotten, wird es durch ein Sieb gedrückt, und es kommen hiezu: 1 Pfd. Zucker, etwas Vanille, Zimmet und Gewürznelken, dann 1½ Maß rother Wein, und das Ganze wird, wenn es gut aufgesotten hat, als eine herrliche Suppe, welche den Magen erquickt und stärkt, über geröstete Semmelschnitte angerichtet.

Die Hollunder- oder Hagebuttensuppe wird auf

Digitized by Google

nämliche Art gemacht, und man kann entweder frische oder dürre Hollunderbeeren, so wie auch entweder eine Hagebuttensulze oder auch frische Hagebutten anwenden, nur müssen diese aufgeschnitten, von den Körnern befreit, und, bevor man sie durch ein Sieb durchführt, in Wein gesotten werden.

17. Spargel-Suppe.

Von rein geputztem Spargel werden die Köpfchen oben zierlich abgeschnitten und ins Kalte gelegt; das Uebrige schneide man klein, lege es mit einem Stück frischer Butter in eine Rein, gebe einige sauber geputzte Frösche und das nöthige Salz dazu, und laß das Gesammte gehörig dünsten, worauf gut bereitetes Petersilienwasser (s. Seite 33) daran gegossen, und wenn es aufgekocht hat, gelbliches Einbrenn, ein bischen Krebsbutter und Muskatenblüthe hinzugethan wird. Jetzt seihe man es durch, streue kleingeschnittene Petersilie auf, und richte die Suppe entweder über geröstete Semmelschnitte oder über ein Hechtenfanzel an.

18. Stockfisch-Suppe.

Man lasse 2 Pfd. Stockfische im Salzwasser absieden, häute sie ab, und schneide sie in kleine Stücke, wornach man eingeschnittene Petersilie und Zwiebel in der Butter anlaufen läßt, ein halbes Seidel Milchrahm und den Stockfisch hineinthut, und denselben etwas dünstet. Inzwischen rühre man drei Löffel voll Mehl mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter ab, rühre es zu dem Stockfisch hinein, gebe etwas Muskatenblüthe dazu, übergieße Alles mit 2 Maß Erbsensuppe, lasse es noch ein paarmal aufsieden, und richte es über Semmelschnitte an.

Digitized by Google

19. Frosch-Suppe.

Man lasse einige im Salzwasser gereinigte Frösche auf Butter dünsten, staube etwas Mehl daran, gebe ein bischen Petersilie und Muskatenblüthe dazu, lasse es ¼ Stunde dünsten, gieße Petersilienwasser daran, lasse es noch aufkochen, seihe es gut durch, und richte diese Suppe über gebackene Frösche oder auch über Semmelschnitte an.

20. Braune Hechten-Suppe.

Man dünste das zerschnittene Beischel von einem Hechten in der Butter mit blättrig geschnittenen gelben Rüben, Zwiebel, Petersilienwurzel, einem Stückchen Zellerie u. s. w., nehme sodann das Wurzelwerk heraus, gebe die Schmollen von 4 Semmeln hinein, schütte 2 Maß Erbsenwasser darüber, lege ein Stück gebackenen Hechten dazu, und lasse es gut verkochen. Nun werden 5 hart gekochte Eierdotter mit 4 Loth Butter abgerührt, unter die Suppe gemischt, und nachdem Alles durch ein Haarsieb getrieben worden ist, wird diese wohlschmeckende Suppe über Semmelschnitte angerichtet.

21. Beischel-Suppe.

Das Beischel von einem Karpfen wird in Salzwasser und etwas Essig ¼ Stunde lang gesotten, zerschnitten, zu der Brühe aber so viel Wasser hinzugegeben, als man Suppe zum Auftragen bedarf. Man füge Zwiebel, Pfeffer u. s. w. hinzu, röste ein paar Kochlöffel voll Mehl in Butter schön braun, rühre die Suppe darein, und gebe, während diese kocht, das bei Seite gelegte Beischel mit gerösteten Semmelschnitten in die Suppenschüssel, und richte die Suppe durch ein Haarsieb darüber.

Digitized by Google

22. Gedünstete Fastensuppe mit Gemisch.

In eine Rein werden zu 3 Loth Butter und einem Schöpflöffel voll Petersilienwasser, ein Zeller, 1 Zwiebel und 2 Petersilienwurzel in Scheiben geschnitten gegeben, dann, wenn es die Jahrszeit möglich macht, etwas Spargel, Carviol oder Kapusten, ferner einige Stückchen von Schleihen oder kleinen Karpfen. Alles dies lasse man schön lichtgelb dünsten, füge noch 2 Loth Butter daran, stäube 2 Löffel voll feines Mehl darüber, rühre öfters um, damit sich am Boden des Gefäßes eine schöne lichtebraune Krnske bilde. Hierauf gieße man Petersilienwasser, oder, was noch besser ist, Beischelsuppe daran, lasse das Ganze unter beständigem Umrühren noch einmal aufsieden, würze es mit Muskatenblüthe, füge das erforderliche Salz hinzu, und richte es über gebackene Semmelwürfel an.

23. Hechten-Suppe.

Man suche das zerschnittene Beischel von einem Hechten in der Butter mit blätterig geschnittenen gelben Rüben, Petersilienwurzeln, Sellerie u. s. w. zu dünsten, nehme hierauf das Wurzelwerk heraus, gebe von 4 Semmeln die Schmollen hinzu, schütte 2 Maß Erbsenwasser darüber, lege ein Stück gebackenen Hechten dazu und lasse das Ganze gut verkochen. Jetzt werden 5 hart gekochte Eierdotter in 4 Loth Butter abgerührt und unter die Suppe gemischt, welche durch ein Haarsieb getrieben und über gekochten Reis angerichtet wird.

24. Semmelgerstel.

Man lasse grüne Petersilie, Petersilienwurzel, Zellerwurzel und etwas Kümmel kochen, salze es, und

Digitized by Google

seihe es wohl durch. Nun wird eine abgeriebene Semmel in kaltes Wasser eingeweicht, etwas ausgedrückt, mit einem Stück frischer Butter und Muskatenblüthe abgetrieben. Einige Löffel voll Schmetten kommen dazu, und jetzt wird die bereitete Suppe darüber gegossen, wohl umgerührt und zum Aufsieden an's Feuer gerückt, wornach einige Eierdotter hineingerührt werden. Die Suppe kann nun in einer Schüssel oder in Kaffeeschalen aufgetragen werden.

25. Nachgemachte Rindsuppe.

Drei oder vier Stücke Hechten, 3 Eier und eine stückweise zertheilte Semmel werden in Schmalz herausgebacken, sodann im Mörser zerstoßen und mit 2 Maß Wasser verdünnt, und ½ Seidel dürre Erbsen, eine gelbe Rübe, etwas Peterstlie und Zeller, ein bischen Muskatenblüthe, Saffran und Salz angefügt und in einem Geschirr aus Feuer gesetzt. Hat das Ganze eine Stunde hindurch gesotten, wird es durch ein Sieb getrieben, und eine beliebige Mehlspeise eingelegt.

Einige Einlagen in die Fasten-Suppen.

In den hier aufgeführten 25 Fastensuppen sind bereits schon mehre Gebäcke und sonstige Gemische als Einlagen in die Fastensuppen anzusehen; dem ungeachtet wollen wir hier noch einige anführen, um unserm Kochbuch das empfehlungswerthe Gepräge einer Vollständigkeit, die nicht so leicht in andern Kochbüchern zu treffen ist, zu verleihen. Vorerst müssen wir jedoch bemerken, daß die meisten der bei den Fleischsuppen angeführten Einlagen auch zu Fastenspeisen benützt werden können, wenn, was jedoch wohl zu bemerken ist, die Fleischstoffe hinwegbleiben, und statt derselben Fisch-

Digitized by Google

Krebsen, Frösche u. s. w. verwendet werden. Hier folge daher nur noch Einiges, und zwar unter dem Namen: Gemisch.

1.

Man lasse frische Herrnpilze mit grünen Petersilien dünsen und würze sie mit Pfeffer, richte sie auf einem tiefen Teller in die Mitte, belege sie oben mit Spritzkrepfen, oder bestreue sie mit gebackenen Semmelwürfeln, Rings herum schmücke man das Ganze mit Eier aus, die mit einem Ausstecher zierlich ausgestochen worden sind, besprenge es mit Krebsbutter und giese die Suppe darüber.

2.

Man dünste Carviolbröckchen und Spargelköpfchen mit Butter und mit einiger Fischsuppe, lasse 25—30 Krebse in Salzwasser kochen, schneide ein Stück Karpfen, woraus alle Gräten genommen worden sind, in Würfel, lasse sie ebenfalls mit etwas Petersilienwasser, Butter und grüner Petersilie dünsten, salze sehr wenig, richte es in einem tiefen Teller oder in einer Schüssel an, gebe den gedünsteten Fisch am Boden des Tellers, belege es mit Carviolbröckchen und Spargelköpfchen und ziere das Ganze mit Krebsschweifeln.

3.

Man koche die Beischel von einem Milchner und einem Rogner, und löse die Milch ungekocht ab. Hat Alles wohl gekocht, so wird es würfelweise, jedoch der Rogen extra hergeschnitten. Die Milchner-Würfel werden auf dem Boden des Tellers, jene von dem Rogner zierlich obenauf gelegt, nebstdem aber wird um den Rand herum ein Kranz von gebackenen Semmelschnitten gebildet; diese belege mit rund ausgestochenen Zellerscheiben, ziere den Rand mit gebackener Karpfen-

Digitized by Google

milch, und trage Alles mit der darüber gegossenen Suppe auf.

4.

Man schlage in ein glattes Seideltöpfchen 6 ganze Eier, gieße daran ein halbes Seidel gekochten überkühlten Schmelten, würze es mit Muskatenblühe, treibe es tüchtig ab, umbinde das Töpfchen mit Papier, und hänge es ins kochende Wasser, worin es eine Stunde zu kochen hat, nur gebe man Acht, daß kein Wasser in's Töpfchen hinein kommt. Wird sodann das Papier abgebunden, so werden mit einem Löffel Bröckchen herausgenommen, die so groß wie die welschen Nüsse sind. Diese lege man in die Schüssel, gieße die abgetriebene Suppe darüber, und trage sie auf den Tisch.

4. Voressen oder eingemachte Fleischspeisen.

Eine seit langer Zeit bestehende Gewohnheit diktirt es, daß nach den Suppen eine eingemachte Fleischspeise, die man Voressen zu nennen pflegt, aufgetragen werde, worauf erst das Rindfleisch mit Zugemüse folgt.

Um in diesem Kochbuche die angenommene systematische Ordnung beizubehalten, führen wir hier die beliebtesten der eingemachten Fleischspeisen in einer bündigen Abhandlung an, geben jedoch zuvor einige chemische Vorschriften, die beim Einbrennen und Dünsten zu beobachten sind.

a) Wenn man, um eine Einbrenn zu erzeugen, Schmalz oder Butter in eine Pfanne, Rein oder Casserole legt, so ist es dienlich, daß man es in kleine Stücken hineinlegt, damit sehr bald ringsum ein gleicher Wärmegrad erreicht wird. Wenn besagte Fettigkeit zu rauchen anfängt, dann ist sie heiß genug, und das Mehl oder die Brodbröseln ꝛc. können angelegt werden.

Digitized by Google

b) Wie Speisen gedünstet werden, ist schon weiter im Kochbuche angegeben, beim Dämpfen aber wird der Fleischstoff nur mit wenig Flüssigkeit ans Feuer gegeben, und der Deckel auf das Dünstungsgeschirr mit Teig, weichem Brod oder Lehm festgeklebt, damit keine Luft hinein kann. Das Fleisch wird dadurch sehr schmackhaft; wird jedoch das Dämpfen zu lange fortgesetzt, so verliert es wieder am Geschmacke, die Sauce wird dafür desto vorzüglicher. Beim Dünsten muß öfters Sauce nachgegossen werden, und überhaupt, wie auch beim Dünsten, kein zu jähes Kohlenfeuer gegeben werden, um das Anbrennen zu verhüten. Um Speisen im Dunst zu kochen, läßt man Wasser in einem Geschirre siedend werden, giebt die Speise in eine blechene Form (die Melonenform ist dazu die beste), stellt diese hinein, und läßt sie gar werden. Man gebe stets Acht, daß kein Wasser in die Form dringt. Zudem ist es eine Viertelstunde vor dem Anrichten gut, wenn man die Rein oder Casserole mit einem Deckel schließt und Gluth darauf gibt. Zum Garwerden bedürfen die großen Formen kaum eine Stunde, die kleinern aber verhältnißmäßig weniger Zeit.

1. Kuttelflecke.

Geputzte Kuttelflecke werden ohne Salz eine halbe Stunde lang gekocht, dann wieder in kaltem Wasser rein durchgewaschen, in einen Topf gelegt, gesalzen, und nachdem reines Wasser darauf geschüttet worden ist, ganz weich gekocht.

Jetzt schneide man die Kuttelflecke wie Nudeln her, und lasse wohl auch ein Stück gesottenes Fleisch kochen, welches klein gehackt und mit einer weißen Einbrenn versehen wird.

Digitized by Google

Man gebe dazu feingeschnittene Zwiebel, lasse sie aufschäumen, lege Kuttelflecke und Fleisch in der zerhackten Form hinein, gieße die erforderliche Rindsuppe dazu, würze das Ganze mit Muskatenblüthe und Ingwer, und streue grünen, kleingeschnittenen Schnittling und Petersilie darauf. Als Verzierungszusatz kann auch ein Kranz von geschnittenen Semmelwürfeln um die Schüssel herum gebildet werden.

2. Gefüllte Kuttelflecke.

Man nehme einen Rindsmagen, aber einen solchen, welcher mit Falten versehen ist (sogenannten Blättermagen), wässere denselben gut aus, und lasse denselben, nachdem er gehörig gesalzen worden, weich kochen, ist dies geschehen, so wird derselbe in kaltes Wasser zum Auskühlen gegeben. Zur Fülle nehme man 2 Loth Butter, etwas feingehackte Lemonischale, Muskatenblüthe, 3 ganze Eier, $\frac{1}{2}$ Loth feingestoßene Mandeln, 8 Stück bittere, 3 Löffel Schmetten, 1 geriebene, mit Schmetten befeuchtete Semmel, dann eine geriebene, in Butter geröstete Semmel, rühre Alles gut ab, streiche diese Masse mit einem Messer in die Falten der Kuttelflecke dünn auf, lege dann immer zwei Falten übereinander, und fahre so fort, bis man fertig ist; alsdann werden die Kuttelflecke zusammengerollt und mit einem Bindfaden zugebunden. Jetzt nehme man ein Casserol, lasse darin ein Stück Butter gelblich werden, und gebe die Rolle von den Kuttelflecken hinein. Nun gebe man noch ein Stück weiße Zwiebel, Nelken, Muskatenblüthe, ganzes Gewürz von jeder Gattung, etwas Petersilie, Zeller, gelbe Rüben, lasse Alles zusammen dünsten, gebe nach und nach, wenn es nöthig ist, etwas Rindsuppe zu, und lasse Alles gut auskochen. Ist dieses geschehen, so seihe man die-

Digitized by Google

Sauce ab, gebe etwas gelbe Einbrenn, feingehackte Lemonischale, so wie den Saft von einer Citrone hinzu, und lasse diese Sauce nochmals aufkochen, gebe hernach die Kuttelflecke auf eine Schüssel, binde den Faden ab, gieße die Sauce darüber, bestreue das Ganze mit wie Nudeln geschnittener Lemonischale, und trage es so auf.

3. Gedämpfte Kalbsleber.

Man ziehe von einer schönen Kalbsleber das feine Häutchen ab, reinige selbe von allen Fasern, schneide schönen Speck, wälze ihn in Salz und feingeßoßenem Pfeffer herum, spicke die Leber in vier Reihen damit, schmiere eine Rein mit Butter, lege auf den Boden Petersilie, Zeller, gelbe Rüben, die Abschnitzel vom Speck, ein Stück Lemonischale, Alles klein geschnitten, dazu noch Ingwer, Pfesser, Neugewürz, alles ungestoßen, dann einige Lorbeerblätter und etwas Thymian. Nun wird das Gesammte wohl zugedeckt, damit es dünsten kann, die Leber muß jedoch mit dem Gespickten oben bleiben, und Alles so lange dünsten, bis das Grünzeug schön lichtbraun ist. Damit es aber nicht anbrenne, gießt man ¾ Seidel ächten Wein daran; inzwischen lasse man die Abschnitzel von der Leber, ein Stückchen Kalbfleisch und eben dasselbe Grünzeug und Gewürz wie bei der Leber, ein Stückchen Speck oder geselchtes Fleisch auf einem Reindel extra dünsten, bis es oben braun ist, gieße einige Schöpflöffel gute Rindsuppe darein, gebe einige Löffel guten Schmetten und einige Löffel voll Weinessig dazu, lasse es aufkochen, seihe es zu der Leber durch, und mache, daß es noch einmal aufkocht. Hierauf lege man auf den eisernen Deckel in der Absicht glühende Kohlen, damit die Leber einen Glanz gewinnt, richte diese auf eine Schüssel,

Digitized by Google

gieße die durchgeseihte Sauce darunter, und trage sie auf.

4. Kälbernes Geschling.

Das Herz und die Lunge von einem Kalb wird weich gekocht, klein gehackt, in eine Rein gelegt, und dazu fügt man 1 Stück Butter, etwas geriebene Semmel und Lemonischale. Man gieße nun das erforderliche Quantum von Suppe und ächtem Wein daran, und lasse das Ganze aufdünsten. Die Leber kann inzwischen in kleine Stücke geschnitten und mit Zwiebel auf Butter gedünstet werden. Das Salz wird dann hinzugegeben, wenn die Leber halb gedünstet hat. Beim Anrichten dieses Voressens wird Lemonienfaft hineingedrückt, und Neugewürz und Muskatenblüthe hinzugefügt, wie auch die Leber oben in die Schüssel in einer zierlichen Anreihung gelegt.

5. Kalbsohren.

Die gut gepußten Kalbsohren werden gesalzen, in guter Suppe mit einer Zuthat von Muskatenblüthe, Neugewürz, Zwiebel, gelben Rüben und mit 2 Lorbeerblättern weich gekocht, zerschnitten, zierlich auf die Schüssel gegeben, und mit einer Buttersauce und Lemonienfaft aufgetragen.

6. Eingemachter Kalbskopf.

Der Kalbskopf wird, nachdem er im Salzwasser gekocht worden, sogleich in kaltes Wasser gegeben. Die Knochen werden sodann ausgelöset, und das weitere Verfahren ist ganz dasselbe, wie oben bei den Kalbsohren.

Digitized by Google

7. Heiß abgesottener Kalbskopf oder Kalbsohr.

Der Kalbskopf oder die Kalbsohren werden zuerst gekocht, zerschnitten und dann in eine Rein gegeben, worin ein Seidel Bertrameffig, so viel Rindsuppe, geschnittene Petersilienwurzel, Zeller, gelbe Rüben, spanische Zwiebel, ein paar Lorbeerblätter, Pfeffer, Neugewürz, Gewürznelken und Ingwer gethan werden. Jetzt mache man gutes Kohlenfeuer darunter, und erhalte das Ganze beinahe 2 Stunden hindurch in starkem Sude. Der Kalbskopf oder die Ohren werden zierlich auf die Schüssel gelegt, der Saft durchgeseihet und darüber gegossen.

8. Eingemachtes Kalbfleisch.

Das Kalbfleisch wird in der Rindsuppe halb weich gekocht, dann in Stücke geschnitten, in einer Rein Butter heiß gemacht, so lange, bis dieselbe gelb ist, feingeschnittene Petersilie hineingethan und das Kalbfleisch darin gut zugedeckt gedünstet. Von Zeit zu Zeit gieße man einige Löffel voll Rindsuppe zu, stäube dann etwas Mehl daran, lasse es ein wenig aufdünsten, gebe dann wieder einige Löffel Rindsuppe dazu, und lasse Alles bis zum Anrichten langsam kochen.

9. Kalbfleisch, eingemacht mit Champignons.

Diese Art von Voressen wird wie die vorhergehende bereitet, nur lasse man feinblättrig geschnittene Champignons in der Butter anlaufen, und gebe sie dann kurz vor dem Anrichten darunter.

Digitized by Google

10. Eingemachtes Kalbfleisch mit Spargel, Spargelerbsen oder mit jungen Zuckererbsen.

Das Verfahren dabei ist wie bei obigen. Es werden die im Salzwasser gekochten Spargel entweder ganz oder in Stücke geschnitten, kurz vor dem Anrichten zu dem Kalbfleisch gethan, oder man dünste die jungen Erbsen in Butter weich, und mische sie dem Eingemachten bei.

11. Kalbfleisch, mit Reis eingemacht.

Wird wie das unter Nr. 7 angeführte bereitet, nur wird viel mehr Suppe an das Kalbfleisch gegeben, der Reis hinzugethan und zugleich damit weich gedünstet.

12. Kuheiter.

Man koche ein Kuheiter weich, schäle die Fetthäutchen alle ab, schneide sie auf kleine Blätter, tunke sie in Butter und Semmelbröseln, und brate sie auf dem Rost. Bevor man dieses Voressen aufträgt, kann man noch Lemonienschnitte dazu geben.

13. Kuheiter mit Sauce.

Das Kuheiter wird ganz so, wie die vorhergehende Nummer zeigt, behändelt. Wenn es auf dem Roste gelblich gebraten ist, lege man das Kuheiter in eine kleine Rein, gieße daran etwas Rindsuppe, Wein und Weinessig, gebe dazu Lemonienschale und Muskatenblüthe, lasse das Gesammte aufkochen und drücke noch den Saft von einer Lemonie daran.

Digitized by Google

14. Kälberne Schnitzel mit Wein.

Man schneide entweder von einer schönen Schulter oder von einem Schlägel fingerdicke Stückchen rohes Kalbfleisch in der Größe eines Karbonadels ab, klopfe die Stücke mit einem Messerrücken, salze jedes ein bischen, schneide die Hälfte einer kleinen Zwiebel und auf 1 Pfd. Schnitzeln 2 Loth frischen Speck auf kleine Würfel, gebe es auf eine flache kleine Rein, lege die Schnitzel darauf, und lasse sie gelb dünsten. Haben sie auf beiden Seiten eine schöne braune Farbe gewonnen, dann lege in ein Töpfchen, auf 1 Pfd. Schnitzeln gerechnet, 1 Loth Butter, lasse diese zergehen, mische einen Kaffeelöffel voll feines Mehl daran, zerrühre das Ganze, füge ein Viertelseidel Rindsuppe und eben so viel ächten Wein hinzu, gieße es über die Schnitzel, und lasse Alles wohl ausdünsten. Sollte die Sauce zu dick werden, so gieße noch Suppe dazu, und füge allenfalls noch den Saft einer Lemonie an.

15. Kälberne Schnitzel mit saurem Schmetten.

Man schneide und klopfe Schnitzel entweder von einem kälbernen Schlägel oder von der Schulter ganz so, wie die vorigen, salze sie während des Klopfens, bestreue sie dann von beiden Seiten mit Ingwer, kehre sie erst in zerlassener Butter und hierauf in zerriebenen Semmelbröseln um, lege sie in eine flache, mit Butter beschmierte Rein, und lasse sie auf beiden Seiten schön braun werden. Jetzt werden die Schnitzeln mit saurem Schmetten begossen und ihnen etwas Rindsuppe und Lemonie beigemischt. Bevor das Voressen aufgetragen wird, lege man die Schnitzel zierlich auf eine

Digitized by Google

Schüssel, in die Sauce aber gieße man Lemonienſaft und ſeihe ſie über die Schnitzel.

16. Kälberne Schnitzel mit Sardellen.

Man ſchneide und klopfe die kälbernen Schnitzel mit einem Meſſerrücken, ſalze ſie, gebe in eine kleine Rein ein Stückchen Butter nach dem Maßſtabe, daß auf ein Pfund Schnitzeln 1½ Loth Butter kommt, dazu noch eine halbe kleingeſchnittene Zwiebel, und laſſe das Ganze ſo lange dünſten, bis der Saft ganz eindünſtet. Jetzt wird löffelweiſe Rindſuppe dazu gegoſſen, und zeigen die Schnitzeln ſich als weich, dann mache man Sardellenbutter, und gebe auf ein Pfund Schnitzel 2 ſchöne, mit Butter zerriebene Sardellen, würze ſie mit Muskatenblüthe, und laſſe ſie ſo lang eindünſten, bis ſie wie im Saft anzuſehen ſind. Jetzt werden die Schnitzeln zierlich auf die Schüſſel gelegt, mit in Schmalz geröſteten Semmelbröſeln beſtreut und Lemonienviertel daraufgethan. Auf die nämliche Weiſe wird auch mit ungeklopftem Kalb- oder jungem Schöpſenfleiſch verfahren.

17. Kalbsſchägel mit Zellerſauce.

Man klopfe einen Kalbsſchlägel ſo lang, bis er recht mürbe wird, ſchneide dann das obere Fleiſch bis zum Knochen ab, ſalze und ſpicke ihn zierlich, lege das Fleiſch in eine mit Butter geſchmierte Rein und hiezu die in kleine Stücke geſchnittenen Wurzeln von Zeller und Peterſilie, wie auch von einer gelben Rübe. Das Ganze wird nun wohl zugedeckt, und gedünſtet, jedoch löffelweiſe Rindſuppe, und zwar in der Abſicht zugegoſſen, damit es ſich nicht anlegt oder braun wird. Jetzt koche man in der Rindſuppe 2 große Zeller, einen nur halb weich, den andern aber ſehr weich, mache

Digitized by Google

etwas weißes Einbrenn, gieße von der Suppe, worin der Zeller gekocht hat, daran, und zerrühre darin den ganz weich gekochten Zeller. Hat dieses Voressen ein wenig aufgekocht, dann wird es mit Muskatenblüthe gewürzt und der Schlägel auf eine warme Schüssel gelegt, die Sauce darüber gegossen, der halbweichgekochte Zeller in schöne runde Blätter geschnitten und aus denselben um die Schüssel herum ein zierlicher Kranz gebildet.

18. Kälberne Karbonadeln (Cotoletts).

Die Karbonadeln werden mit dem Messerrücken wohl geklopft, mit kaltem Wasser benetzt, in Semmelbröseln einbannirt, und entweder in einer flachen Pfanne mit einem Stückchen Butter schnell abgebraten; oder man taucht sie in zerlassene Butter, bannirt sie noch einmal in Semmelbröseln ein, stellt einen Rost über scharfes Kohlenfeuer und bratet die Karbonadeln recht schnell darauf ab.

19. Kälberne Karbonadeln mit Natursaft.

Man dünste kleine Abfälle von Kalbfleisch mit scheibenförmig geschnittener Zwiebel, gebe etwas Wein hinzu, und rühre sie gut um. Sobald die Zwiebel braun zu werden anfängt, wird Wasser hinzu gegossen, ein wenig Salz, Pfeffer und Muskatenblüthe hinzugethan und nun bis zur gehörigen Consistenz eingekocht. Der Saft wird nun abgeseihet, und in einem Töpfchen warm gehalten, bis die Karbonadeln auf die angegebene Weise (s. Nr. 18) fertig sind. Jetzt wird der heiße Saft darüber gegossen.

20. Lämmerne Karbonadeln.

Diese werden ganz so wie jene unter Nummer 18 zubereitet.

Digitized by Google

21. Schweinene Karbonadeln mit und ohn Semmelbröseln oder Krän.

Man bereitet sie ganz, wie die kälbernen Karbo nadeln, (s. Nr. 18.), oder man bratet sie in de Pfanne, ohne sie in Semmelbröseln einzubanniren, mi einem Stückchen Fett schnell ab, und trägt sie nich nur als Voressen, sondern auch als eine Aushülfsspeis auf, oder belegt damit die Zuspeise. Man kann di schweinenen Karbonadeln ohne Semmelbröseln beim Anrichten auch mit geriebenem Krän bestreuen, und s auftragen.

22. Gedünstete schweinene Karbonadeln

Die schweinenen Karbonadeln werden geklopft, gesalzen und in einer mit Butter bestrichenen Rein gelblich gedünstet. Von Zeit zu Zeit gießt man Rind suppe und etwas Essig nach, giebt etwas Kümmel hin ein, läßt Alles gut verdünsten und trägt sie als Vor essen auf.

23. Schöpsene Karbonadeln in der Sauce

Die Karbonadeln werden wie die aus Kalbfleis (s. Nr. 18) in einer flachen Pfanne abgebraten dann mache man eine Sauce darüber, lasse die Kar bonadeln darin aufsieden, gebe feine Semmelbröse dazu, und trage das Ganze, wenn es gut verkocht als Voressen auf.

24. Gebratenes Geschling.

Man lässe eine Kalbslunge im Salzwasser wei kochen, koche dabei 1½ Pfund fettes Schweinfleisch u hacke Alles so fein wie die Würste. Die Leber ha

Digitized by Google

roh wie zu Leberknödeln, gebe dazu 2 in Wasser geweichte und ausgedrückte Semmeln, lege das Ganze auf eine Schüssel, füge hinzu die Schale von einer halben Lemonie, dann 12 Gewürznelken, 15 Körner Neugewürz, 15 Körner Pfeffer in fein gestoßenem Zustande, und zerreibe 6 Zeherl Knoblauch mit Salz, füge diesen und einen Kaffeelöffel voll Majoran bei, salze es gehörig, und mische es wohl unter einander. Jetzt werden 4 Loth frisches Schweinfett zerschnitten, das man auf einer Bratpfanne zergehen läßt. Fangen die Fettwürfel gelblich zu werden an, dann wird das Gebäck hineingegossen und wieder mit heißem Schweinfett benetzt. Man lasse es in einer heißen Reine schön braun werden und trage es als ein schmackhaftes Voressen auf.

25. Rollirte Kalbsbrust.

Man löse die Knochen aus einer Kalbsbrust, waschе das Fleisch gut aus, und salze es. Jetzt wird ein Pfund Fleisch genommen, rein gehäutet und mit einem Schneidmesser fein geschnitten, eben so ein Viertling Mark, 2 in Milch geweichte und ausgedrückte Semmeln, grüne Petersilie, Schnittlauch und Campignons. Man gebe das Gebäck in einen Weidling, würze es mit Salz und Muskatenblüthe, schlage 4 Eierdotter dazu, rühre Alles gut durcheinander, fülle damit die Kalbsbrust, rolle sie zusammen, binde sie mit Spagat und lege sie in eine Rein, wo würflig geschnittenes Mark, einige Löffel voll Rindsuppe, feingeschnittene grüne Petersilie, Champignons, Schnittlauch und eine Zwiebel sich befinden. Die Brust wird nun in weich gedünstetem Zustande angerichtet, die Sauce durch ein Sieb durchgetrieben, darüber gegossen und die Schüssel mit Butterkrapfeln garnirt.

Digitized by Google

26. Glacirte Kalbsschnitzel.

Man klopfe Kalbsschnitzel recht mürbe, spicke selbe mit feingeschnittenem Speck, belege eine mit Fett bestriechene Rein mit in Scheiben geschnittener Zwiebel, gebe die Schnitzel darein, das nöthige Salz hinzu, und lasse sie, nachdem man oben und unten Kohlfeuer gegeben hat, eine Stunde lang dünsten. Jetzt werden ein paar Hühnerfedern in die Sauce getaucht, die sich gebildet hat, und damit drei bis viermal bestrichen, bis der Speck etwas gelblich aussieht. Beim Anrichten wird die Sauce über die Schnitzel gegeben.

27. Glacirte Kalbsschnitzel mit Sauce.

Die Schnitzel werden auf obige Art gemacht, (s. Nummer 26). Sind sie fertig, dann lege man selbe auf eine warm gestellte Schüssel. Zu dem Saft in der Rein füge man einige Löffel voll sauern Rahm, Kapperln, fein gehackte Sardellen, Lemonienschalen und etwas Gewürz hinzu, lasse Alles schnell und gut verkochen, und gieße die Sauce über die Schnitzel.

28. Hannover-Fleisch.

Vom Kalbsschlägel werden kleine Platteln geschnitten und gesalzen, dann werden diese mit Mehl gestäubt und gebacken auf die Schüssel gerichtet. Zu der Sauce nimmt man ein Stückchen Butter, läßt darauf grüne Petersilie dünsten, und gibt einige klein geschnittene Champignons hinzu. Alsdann nimmt man in Butter abgetriebene Sardellen, gibt etwas Sauce und Lemonieschaft hinzu, lasse Alles noch einmal aufkochen, und gieße dann diese Sauce auf die geschnittenen Fleischplatteln.

Digitized by Google

29. Weißes Ragout.

Man nehme dazu folgende Gegenstände, als: Kalbsnieren, Obergaumen, kälbernes Bries, Kalbsohr, Hahnenkämme und Champignons. Indessen kann man auch den einen oder den andern Gegenstand weglassen, und statt dessen Krebsschweifeln, junge Erbsen, Trüffeln, Carviol, Spargeln u. s. w. hinzuthun. Die Nieren werden etwas wenig in der Rindsuppe übersotten, der Obergaumen wird im Salzwasser weich gekocht und von allen übrigen Theilen gut gereinigt. Nun kömmt es zum Auslösen des Kalbsbriesses, welches ebenso, wie das Kalbsohr, weich gesotten und in kleine Stücke und längliche Streife geschnitten wird. Während dies geschieht, überbrüht man mit kochendem Wasser die Hahnenkämme, reibet dieselben mit etwas Salz so lange zwischen den Fingern, bis sich das feine Häutchen davon ablöset, worauf die Spitzen der Zacken abgeschnitten, und diese eine Stunde lang in Rindsuppe und etwas Zitronensaft gekocht werden. Sind alle diese einzelnen Theile so zubereitet, dann mache man frische Butter am Kohlenfeuer heiß, lege die Ingredienzien hinein und dünste sie, wornach etwas Mehl daran gestäubt, und in Butter gedünstete Champignons, grüne Erbsen, Spargel, Carviol, Trüffel oder Krebsschweifel und gute Rindsuppe hinzugegossen werden. Bevor dieses Ragout angerichtet wird, muß es wohl aufkochen.

30. Braunes Ragout.

Dieses wird wie das vorhergehende unter Nr. 29 bereitet, nur wird eine braune Sauce dazugegeben, welche also gemacht wird. Man mache eine braune Einbrenn, gieße Rindsuppe hinzu, und lasse sie auf-

Digitized by Google

sieden. Nun nehme man ein paar Löffel voll Weineſſig, laſſe ihn mit 2 Lorbeerblättern etwas einkochen, rühre ihn unter die Sauce, gebe ein halbes Seidel guten Wein hinzu, laſſe Alles ſo lange kochen, bis es die Dicke einer Sauce hat, würze es mit Pfeffer und Salz, ſeihe die Sauce durch ein Tuch, und bereite das Ragout damit.

31. Wildpret-Ragout.

Zu dieſem Ragout können allerlei kleine, übrig gebliebene Stücke von Wildpret verwendet werden. Man ſchneide das Fleiſch dünnblättrig, dünſte es ein wenig mit Butter, ſtäube einen Kochlöffel voll Mehl daran, laſſe es neuerdings dünſten, ſchütte zuletzt gute Rindſuppe, etwas Lemonienſaft und ½ Seidel guten Schmetten dazu, laſſe Alles gut aufdünſten, füge dann wieder einige Löffel Suppe hinzu, und laſſe Alles bis zum Anrichten langſam kochen.

32. Faſchirte Kalbsſchnitzel.

Dieſe werden ſo, wie die glacirten unter Nr. 26 gedünſtet, nur daß kein Speck dazu kömmt. In einer andern Rein läßt man blätterig geſchnittene Champignons, Zwiebeln, kleine Stückchen von Kalbfleiſch und Schinken in der Butter anlaufen, hackt Alles mit einer in Waſſer geweichten und ausgedrückten Semmel fein zuſammen, und rührt dieſen Faſch mit 2 — 3 Eiern gut ab. Inzwiſchen lege man die gedünſteten Schnitzel auf eine Schüſſel, ſtäube zu dem Fett in der Rein etwas Mehl, laſſe es anlaufen, gebe einige Löffel voll Rindſuppe hinzu, benetze die ausgekühlten Schnitzel mit Eiweiß, ſtreiche den Faſch darauf, lege ſie in die Rein und laſſe ſie dünſten. Beim Anrichten wird

Digitized by Google

die Suppe durchgeseiht, der Saft von einer Lemonie daran gedrückt und über die Schnitzel gegeben.

33. Birnen oder Aepfel vom Kalbfleisch.

Man nehme ½ Pfd. Kalbfleisch, schneide alle Fasern heraus, und nun das Fleisch selbst in Stücke, klopfe es so lange, bis es mürbe ist, worauf Salz daran kömmt. Nun lasse man das Ganze auf frischer Butter weich dünsten, dann aber auskühlen, hacke das Fleisch klein, reibe eine Semmel ab, lasse sie im Schmetten weich werden, drücke sie aus, und stoße sie sammt dem Fleische und mit 6 angerührten Eiern in einem Mörser. Soll das Ganze grünlich werden, so gebe ein Stückchen Spenat, in der Größe einer welschen Nuß dazu, würze es mit Muskatenblüthe und Lemonienschale, füge das gehörige Salz an, und bilde entweder Aepfel oder Birnen daraus. Statt dem Butzen stecke eine Gewürznelke obenher in die Mitte, statt dem Stiele gebe wieder eine Gewürznelke, und lasse nun dieses obstartige Gemisch in der Rindsuppe kochen. Die Abschnitzel lasse man mit etwas Zwiebel und Petersilienwurzel schön bräunlich dünsten, bestreue selbe mit Mehl, damit sich eine Kruste am Boden anlege. Jetzt wird ½ Seidel guter Wein und ½ Seidel Rindsuppe daran gegossen. Sobald es aufkocht, werden die gekochten Aepfel oder Birnen in eine Schüssel gelegt, die Sauce, welche zuvor noch mit Lemonienschale und Muskatenblüthe gewürzt wird, kömmt daran, und nebstdem wird der Saft von einer Lemonie hineingedrückt, wornach man das Ganze, jedoch wohl zugedeckt, auf einem warmen Orte stehen läßt, damit es den Geschmak der Sauce, ohne selbst ins Sieden zu gerathen, an sich ziehen kann.

Digitized by Google

34. Kalbfleisch-Haschée mit verlorenen Eiern.

Sehr wohl lassen sich die übrig gebliebenen Stücke vom Kalbsbraten oder auch von dem auf eine andere Art bereiteten Kalbfleische zu einem Haschée verwenden. Man schneide aus diesen Stücken alles Häutige heraus, hacke das Fleisch mit dem Schneidemesser fein zusammen, dünste das Gebäck mit einem kleinen Stück Braten eine Viertelstunde lang, gieße eine Buttersauce daran, gebe Salz, Pfeffer und Muskatenmuß dazu, und lasse es aufsieden. Beim Anrichten wird das Haschée auf die Schüssel gegeben und mit verlornen Eiern garnirt, welche man also bereitet: Man gebe in einen Topf, worin sich siedendes Wasser befindet, Salz und Essig hinein, und schlage behutsam einige Eier daran. Nach einer oder zwei Minuten ist jedes Ei so fest geworden, daß man es mit dem durchlöcherten Löffel aus dem Wasser nehmen und auf das Kalbfleisch-Haschée legen kann.

35. Poulard mit Reis.

Das Poulard wird rein geputzt, dressirt, und dann in eine Rein gelegt, in welche jetzt ½ Pfd ausgewaschener Reis, Champignons, Salz, Muskatenblüthe, ¼ Pfd. Butter und gute Rindsuppe gegeben werden. Man lasse Alles hübsch weich dünsten, gieße von Zeit zu Zeit etwas Suppe nach, gebe beim Anrichten den Reis auf eine Schüssel, lege das Poulard in die Mitte und zierlich ringsherum gekochten Carviol.

36. Gansleber mit Trüffelsauce.

Man reinige einige Gansleberrn, und lasse sie in einem halben Pfd. Butter in der Rein gut zugedeckt

Digitized by Google

aufdünsten. Wenn sie nun herausgenommen werden, so lege man 1½ Loth feingeschnittene Trüffeln in die Rein, lasse sie etwas anlaufen, drücke Lemonienfaft hinein, füge die Lebern jetzt wieder hinzu, lasse Alles so schnell als möglich aufdünsten, und richte geschwind an.

37. Kälber-Vögel mit Trüffel-Fasch.

Man schneide von einem Kalbsschlägel sehr feine Schnitzel, klopfe sie recht mürbe, salze selbe, bestreiche sie mit Trüffelfasch (siehe weiter unten diesen Artikel), rolle die Schnitzel zusammen, gebe ihnen beiläufig die Form von Vögeln, binde jeden Vogel mit Spagat, und spicke sie mit feingeschnittenem Speck. Sind sie alle fertig, so stecket man sie auf einen feinen hölzernen Spieß (zwischen zwei Vögel kommt aber ein dünnes Speckblättchen), bindet diesen an einen eisernen Bratspieß, und bratet diese Kälbervögel, indem man selbe von Zeit zu Zeit mit dem herabträufelnden Fett benetzet.

38. Faschirtes Krebsen-Schnitzel.

Hat man 2 Pfd. Kalbsschnitzel rein ausgehäutet, so nimmt man ein ausgelöstes Kalbsbries, 4 Loth Mark, 2 in Milch geweichte und ausgedrückte Semmeln und von etlichen 20 Krebsen die ausgelösten Scheeren und Schweifeln, hacke Alles fein durcheinander, treibe in einem Weidling 8 Loth Krebsbutter flaumig ab, schlage 3 Eierdotter darein, gebe hierauf das Gebäck, dann Salz und Muskatenblüthe dazu, treibe das Ganze eine halbe Stunde lang gut ab, forme aus diesem Fasch Schnitzeln, lege selbe in eine mit Krebsbutter geschmierte Rein, und backe selbe im Ofen schön gelb.

Digitized by Google

39. Fricassirte Kalbsbriese.

Die Kalbsbriese wird leicht blanchirt, gut ausgelöset, in Stücke geschnitten und mit Butter in einer Rein gedünstet, in welche man feingeschnittene Zwiebel gethan hat. Ist die Kalbsbriese weich, so nimmt man sie heraus, staubt etwas Mehl an die Sauce, gibt gute Rindsuppe hiezu, drückt Lemonienſaft hinein, und läßt damit nun wieder die Kalbsbriese aufkochen. Beim Anrichten wird die Sauce mit einigen Eierdottern versehen und über die Kalbsbriese gegeben.

40. Eingemachte junge Hühner.

Die geputzten Hühner werden in Stücke zerlegt, und mit Butter in einer Rein eine halbe Viertelstunde lang gedünstet. Nun staube man 2 Löffel voll Mehl daran, und gieße nach einer Weile eine Maß Rindsuppe dazu, rühre das Ganze gut um, und lasse es einkochen. Von Zeit zu Zeit wird das viele Fett abgeschöpft.

41. Eingemachte Hühner mit Buttersauce.

Wenn die Hühner rein geputzt sind, spreile man dieselben, lasse sie beim Rindfleisch, jedoch nicht zu weich kochen, damit sie den Geschmack nicht verlieren, und gebe sie dann in kaltes Wasser, um sie abzukühlen. Jetzt nehme man 1 Stück Butter, lasse dieselbe in Rindsuppe aufkochen, gebe einige Kochlöffel voll Mehl hinzu, rühre dieses wohl durch einander, lasse es nochmals aufkochen, gebe noch etwas Muskatenblüthe und ein Stückchen Lemonie bei, und wenn die Sauce aufgekocht ist, lege man die Hühner auf eine Schüssel, und begieße dieselben mit der Sauce, lasse aber das Stückchen Lemonie zurück.

Digitized by Google

42. Eingemachte Hühner mit Paradiesäpfelsauce.

Nachdem die jungen Hühner gespreilt sind, lasse man dieselben dünsten, gebe 1 Stück Butter, etwas Petersilie und 1 Stück ganze Muskatenblüthe hinzu; sind die Hühner schon etwas weich, so schütte man ein wenig Rindsuppe zu, und lasse dieselben so lange dünsten, bis sie ganz weich sind.

Jetzt lasse man in einem Rein ein Stück Butter gelblich werden, gebe Paradiesäpfel hinein, und lasse dieselben ebenfalls dünsten, füge noch etwas ganze Muskatenblüthe, ganzen Zimmt, ganze Nelken, etwas Suppe von den Hühnern, einige Löffel guten Wein und ein wenig Zucker hinzu. Ist dieses Alles gut ausgekocht, schlage man es durch einen Seiher, gebe Einbrenn und ein wenig Lemonienschale hinzu, schütte die Sauce über die Hühner, lasse Alles noch einmal aufkochen, gebe es hernach auf eine Schüssel, und trage es so auf.

43. Junge Hühner auf türkische Art.

Man zerschneide 2 junge Hühner auf 4 Theile, salze sie, und lege sie in eine kleine Rein, gebe dazu, und zwar auf jedes Huhn, 2 Loth Butter und eine Zwiebel kleinwürflig geschnitten, bestreue sie mit gestoßenem Pfeffer, und lasse sie schön bräunlich und weich dünsten. Ist dieses erreicht, dann wird das Ganze auf eine Schüssel angerichtet, mit geschnittener Lemonischale bestreut, und der Saft von einer Lemonie hineingedrückt.

44. Junge Tauben in weiße Sauce.

Reingeputzte Tauben werden in der Rindsuppe gekocht, in 4 Theile zerschnitten und in eine Rein gelegt.

Digitized by Google

Jetzt mache man ein weißes Einbrenn, gieße Rindsuppe daran, laß es aufkochen, seihe es durch und auf die Tauben, füge das nöthige Salz, etwas Muskatenblüthe und kleingeschnittene Lemonienschale an, und gebe auf ein Paar Täubchen wenigstens ein halbes Loth gestoßenen Zucker und den Saft von einer halben Lemonie dann dazu, wenn das Ganze zuvor aufgekocht hat, und schon zur Tafel getragen werden soll. Auf die nämliche Weise kann man auch Hühner, Lamm- und Ziegenfleisch, wie auch Kalbfleisch zubereiten.

45. Kapaun mit Muscherl-Sauce.

Man gebe in eine Rein 4 Loth Butter, feingeschnittene Zwiebel, grüne Petersilie und 2 Kochlöffel voll Mundmehl, lasse es gelblich anlaufen, gebe nun Rindsuppe und so vielen Wein hinzu, bis es einen säuerlichen Geschmack gewinnt, wornach es mit Salz und Gewürznelken gewürzt und ans Feuer gesetzt wird, damit das Ganze sieden kann. Jetzt seihe es durch ein Sieb in eine Casserole, lege kleine, zuvor in Wein ausgewaschen wordene Muscherl und einen gebratenen Kapaun darein, dünste Alles recht schön, garnire beim Anrichten den Kapaun mit den Muscherln, und schütte die Sauce darüber.

46. Kapaun mit Aalen.

Man brate einen Kapaun, ziehe von dem Aal die Haut ab, zerstücke denselben so, wie die Größe des Aales es zuläßt, lege ihn mit etwas hinzugefügten Lemonienschalen auf frische Butter in ein Reindel, und lasse selben gemach dünsten. Nun werden einige Sardellen geputzt und mit frischer Butter zertrieben, wornach man eine halbe abgeriebene, im Wasser geweichte, wohl ausgedrückte Semmel und 3 Dotter dazu giebt,

Digitized by Google

Alles mit 2 — 3 Löffeln voll kühler Rindsuppe zerreibt, und Muskatenblüthe anfügt. Man gieße jetzt kochende Rindsuppe darüber, quirle es wohl ab, gieße es über den Aal, lasse es etwas aufkochen, lege den Kapaun in die Mitte, den Aal herum, und trage es auf die Tafel. Die Sauce darf nicht lange kochen, und dies ist bei allen Saucen der Fall, zu denen frische Eierdotter kommen, weil sie zusammen gerinnen würden.

47. Rindszunge auf dem Rost gebraten, mit Weichselsauce.

Man koche eine Rindszunge weich, schäle sie, und schneide sie der Länge nach in die Hälfte, tunke sie in zerlassene Butter, bestreue sie mit geriebener Semmel, lege sie auf den Rost, und lasse sie auf Kohlen braten. Ist sie auf einer Seite geröstet, so wird sie umgewendet, auf die Schüssel gelegt, und die Sauce dazu gegeben. Diese wird also gemacht: Man koche trockene Weichseln in einer gleichheitlich vermengten Quantität von Wein und Wasser, zerreibe sie, und schlage sie durch ein Haarsieb, gebe dazu geriebene und geröstet worden Semmel, damit es etwas dick wird, wornach das Ganze mit Zucker versüßt, mit geschnittenen Lemonienschalen und mit etwas Gewürznelken und Zimmt gewürzt, und in der Absicht, damit es aufkochen kann, ans Feuer gesetzt wird.

48. Rindszunge mit polnischer Sauce.

Die gekocht wordene Rindszunge wird abgehäutet und in Scheiben geschnitten. Jetzt bereite man ein braunes Einbrenn, gieße Rindsuppe und Weinessig daran, füge ein Stückchen braungeröfteten, dann ein Stückchen weißen Zucker hinzu, laß es aufkochen, seihe es auf die Zunge durch, gebe dazu kleine und große

Digitized by Google

Rosinen, geschälte Mandeln, Lemonienschale und Gewürznelken, lasse das Ganze noch ein bischen aufkochen, und gebe es zur Tafel.

49. Faschirte Enten.

Eine Ente wird auf dem Rücken aufgeschnitten, die Gedärme kommen heraus, dann wird die Haut von den Knochen abgelöset, die Brust klein gehackt, und noch hinzu kommen ein Stückchen Speck, eine halbe Zwiebel, etwas Knoblauch mit Salz gerieben und ein Stückchen kleingehacktes, geselchtes Fleisch, eine halbe, im Wasser geweichte und ausgedrückte Semmel, ein bischen Salz, Lemonienschale, Gewürznelken und 3 Eier. Man hacke jetzt Alles klein, treibe es recht ab, fülle damit die Ente und nähe selbe zu. Jetzt wird ein Stückchen Butter in eine Pfanne gelegt, und dazu kommen Zwiebel, Thymian und die Abschnitzel vom Speck und geselchten Fleisch und zuletzt die Ente. Man lasse diese schön dünsten oder in der Röhre braten, gieße Rindsuppe und ein bischen Essig darunter und lasse es kochen. Schließlich mache man ein Einbrenn, und brenne das Ganze ein, röste ein Stückchen Zucker braun, gebe denselben und außerdem ein Stückchen weißen Zucker und etwas Lemonienschale dazu und seihe es durch. Hat man noch Kaperln und Gewürznelken angefügt, dann wird die Ente vorsichtig herausgenommen, in die Schüssel gelegt, die Sauce darüber gegossen und diese Art von Voressen mit Lemonienblättchen verziert.

50. Nierenfanzel in der Sauce.

Man schneide vom Nierenbraten die Nieren weg, hacke die kalt gewordenen klein und lege sie in einen Topf. Nun werden 6 ganze Eier hineingeschlagen,

Digitized by Google

etwas Majoran, Muskatenblüthe, Lemonienschale, dann eine Hand voll geriebene Semmel angefügt und Salz hinzugethan. Das Ganze muß recht wohl abgetrieben, die Form mit Butter geschmiert, mit geriebener Semmelrinde bestreut und das Gehackte hineingelegt werden und zwar in der Absicht, daß es schön bräunlich backen kann. Nachdem über Alles eine beliebige Sauce gemacht worden ist, kann es als ein schmackhaftes Voressen aufgetischt werden.

51. Fanzel von Gehirn.

Man nehme 3 Loth Butter, 2 ganze Eier, 2 Löffel guten Schmetten, etwas Lemonie und Muskatenblüthe zu einem Viertelpfund Gehirn, treibe dieses Alles flaumig ab, gebe 2 geriebene Mundsemmel in ein Casserol, welches vorher mit Butter ausgeschmiert worden, und lasse die ganze Masse gelblich backen.

52. Mark-Fanzel.

Man nehme ½ Pfund Mark, 2 gut abgetriebene Eier, etwas Lemonie, und Muskatenblüthe, 2 Semmeln, 3 Eßlöffel guten Schmetten, und lasse dieses gelblich backen.

53. Leber-Fanzel.

Man nehme ½ Pfund Kalbsleber, und lasse dieselbe in der Rindsuppe kochen. Nachdem diese kalt geworden, wird die Kalbsleber auf dem Reibeisen gerieben. Nun nehme man 3 Loth Butter, 3 Eier, 2 geriebene Semmeln, 2 Löffel Schmetten, etwas Lemonie, Neugewürz, Nelken, und ½ fein gehackte Zwiebel. Dieses Alles wird nun auf Butter geröstet und gut gebacken. Zu diesem Fanzel mache man eine Kaperln-Sauce. Hiezu nehme man ein Stück But-

Digitized by Google

ter, 2 Zwiebeln, welche man braun rösten läßt, etwas Lorbeerblätter, Nelken, Neugewürz Ingwer, Pfeffer, dieses lasse man dünsten und in einem halben Seidel Rindsuppe und einem halben Seidel Weinessig aufkochen; dann mache man eine gute gelbliche Einbrenn, schlage die Sauce durch einen Seiher, und lasse die ganze Masse sammt dem Fanzel nochmals aufkochen.

54. Reis-Fanzel.

Man nehme ½ Pfd. Reis, koche denselben in Milch gut aus, und lasse ihn auskühlen. Alsdann nehme man 4 Loth flaumig abgerührte Butter, thue 4 Eier, 1 Loth Mandeln, 4 Stück bittere Mandeln, etwas Lemonie und Muskatenblüthe und eine geriebene Semmel hinzu, menge Alles gut untereinander, und lasse es in einem mit Butter ausgeschmierten Casserol gelblich backen. Will man zu diesem Fanzel eine Sauce bereiten, so nehme man 3 Eierdotter, 2 Loth Zucker, etwas Muskatenblüthe, Lemonie und ein halbes Seidel Wein. Ist diese Sauce gehörig aufgekocht, so gebe man das Fanzel auf eine Schüssel, und gieße die Sauce darüber.

55. Semmel-Fanzel.

Man nehme 3 Loth flaumig abgerührte Butter, 4 Eier, etwas Lemonie und Muskatenblüthe, 2 Löffel Schmetten, 2 geriebene Mundsemmeln, 6 Stück Mandeln, ½ Loth Zucker, menge Alles wohl untereinander und lasse es goldgelb backen. Alsdann nehme man zur Sauce ein Stück Butter, eine Zwiebel, welche klein gehackt, und geröstet wird, staube feines Mundmehl daran, bis es gelb wird, und lasse dieses in einem Seidel Rindsuppe ½ Stunde auskochen. Ist dieses geschehen, so lasse man die Flüssigkeit durch einen

Digitized by Google

Seiher passiren, gebe noch ein wenig Muskatenblüthe und fein gehackte Lemonieschale hinzu, lasse es nochmals aufkochen, und gieße die Sauce über des Fanzel.

56. Gries-Fanzel.

Man nehme 4 Loth flaumig abgerührte Butter, 3 Eier, ½ Seidel Gries, welchen man vorher in Milch kochen und hernach auskühlen läßt, gebe dann etwas Muskatenblüthe, Lemonieschale, eine halbe geriebene Mundsemmel und ½ Loth Zucker hinzu, menge Alles wohl untereinander, und lasse es backen. Zur Sauce nehme man 3 Eierdotter, einen Kochlöffel voll Mehl, 2 Loth Zucker, etwas Muskatenblüthe und ein Stückchen Butter, menge Alles gehörig zusammen, lasse es aufkochen und gieße es über die Speise.

57. Fanzel von Herrnpilzen.

Es werden Herrnpilze in ½ Seidel Wasser weich gekocht, abgeseiht und fein gehackt, dann 4 Loth abgerührte Butter, 3 Eier, 3 Löffel guter Schmetten, etwas Muskatenblüthe und Lemonieschale, ferner 8 Stück gestoßene Mandeln, 2 geriebene, in Schmetten eingeweichte und ausgedrückte Semmeln hinzugethan, und die ganze Masse in einem mit Butter ausgeschmierten Casserol goldgelb gebacken. Man nehme jetzt die Suppe von den Schwämmen, gebe etwas Petersilie, Zeller, Zwiebel und gelbe Rüben hinzu, lasse Alles gut aufkochen, schlage es durch ein feines Sieb, und gebe in das Durchgeschlagene noch etwas gute Einbrenn, Muskatenblüthe, so wie einige Lemonieschalen, und lasse es noch ½ Stunde aufkochen.

Digitized by Google

5. Vom Rindfleisch und dessen mannigfaltigen Zubereitungen.

Der hauptsächliche Zweck, den man bei dem Abkochen des Rindfleisches im Auge hat, besteht darin, daß man eine gute Rindsuppe gewinnen kann, weßwegen in kleinern Haushaltungen das gekochte Rindfleisch trocken und bloß mit etwas Salz bestreut und mit grünen Petersilie verziert auf die Tafel gegeben wird. Indessen steht es einer klugen, betriebsamen Hausfrau, einer einsichtsvollen Köchin unbenommen, dem Rindfleische entweder einen schmackhaften flüssigen Zusatz oder irgend eine andere Bereitung zu geben. Hat man das Vergnügen, Gäste, denen man eine freundschaftliche Achtung oder wohl gar eine ehrfürchtige Verehrung schuldig ist, an seiner häuslichen Tafel zu zählen, so erfordert es sogar der sittliche Anstand, daß man dem Rindfleisch eine geschmackvolle Zubereitung verleihe. So kann man allenfalls an das Rindfleisch, um es zierlicher zu machen, Semmelbröseln fügen, die goldgelb geröstet worden sind. Ist man jedoch des Willens, das mit einer andern Suppe versehen worden Rindfleisch zu dünsten, so setze man es in ein Cassetol oder in eine Rein, lege Speck, Thymian, Lorberblätter, Zwiebel, Lemonienschale, ganzen Pfeffer, ganzen Ingwer und Neugewürz darunter, und lasse es im Safte dünsten, bis es weich ist, nur vergesse man nicht, zuweilen etwas Wasser oder Rindsuppe nachzugießen. Wie gesagt, kann das Rindfleisch auch mit einer Sauce aufgetischt werden, und weil es mehrere Arten von Sauce gibt, die Zubereitung derselben auch einen nicht ungewichtigen Theil der Kochkunst ausmacht, so wollen wir vorerst diesen Artikel in eine für sich eigens bestehende Abhandlung aufnehmen.

Digitized by Google

A. Saucen zum Rindfleisch.

1. Zwiebelsauce.

Eine kleingeschnittene Zwiebel wird mit etwas Mehl in Schmalz schön geröstet, und gute Rindsuppe dazu gegeben, worauf sie mit einem Stückchen Zucker versehen und in der Absicht ans Feuer gesetzt wird, damit sie etwas wenig aufsieden kann.

2. Sauerampfersauce.

Der Sauerampfer wird ausgewaschen, fein geschnitten, und dann läßt man ihn in Butter anlaufen. Jetzt wird er mit einigem Mehl gestaubt, Milchrahm dazu gegeben, wie auch mit einigen Löffeln voll Rindsuppe verdünnt. Schießlich lasse man Alles gut versieden.

3. Maurochen- oder sonstige Schwammensauce.

Sechs St. ausgewaschene Maurochen-Schwämme, 8 Stück Champignons, 4 Stück Chaloten werden fein gehackt und in eine Rein gelegt, worin sich 8 Loth Butter befinden. Man schütte hierauf etwas Suppe daran, lasse das Gesammte weich dünsten, staubt einen Löffel voll Mehl daran, gebe den Saft und etwas Schale von einer Lemonie und einer Pomeranze, etwas Muskatenblüthe und Salz daran, schütte Suppe darauf, lasse es aufkochen, und seihe es durch ein Sieb. Diese Sauce kann zu allen Speisen verwendet werden.

4. Grüne Kräutersauce.

Man schneide eine Hand voll grüne Petersilie, dann nach Verhältniß frische Rosmarin-, Majoran- und Lorbeerblätter fein durcheinander, rühre diese Mischung von Kräutern mit weißem Weine gut ab, setze

Digitized by Google

sie in ein Casserol oder in eine Reu, gebe etwas Rindsuppe, 2 Loth Butter, 2 Loth Zucker und 1 Messerspitz voll Ingwer dazu, und lasse Alles gut versieden.

5. Lemonieusauce.

In eine aus etwas Butter und feinen Semmelbröseln gefertigte Einbrenn werden einige Löffel voll Rindsuppe gegeben, und sobald das Ganze gut gesotten hat, fein geschnittene Semmelbröseln hinzugefügt. Jetzt bleibe die Sauce so lange am Feuer, bis die Lemonienschalen weich geworden sind, dann wird noch der Saft von einer Lemonie hineingedrückt.

6. Gurkensauce.

Man bereite eine Einbrenn aus 4 Loth Butter und einem Löffel voll Mehl, füge 2 feingeschnittene Gurken dazu, schütte etwas Rindsuppe daran, mische später Salz, Pfeffer, ein paar Löffel voll Milchrahm und den erforderlichen Weinessig in die Sauce, und lasse sie wohl aufkochen.

7. Mandelsauce.

In ein auf Kohlenfeuer gestelltes Seidel Milch wird ein Löffel voll Mehl ein-, und so lange umgerührt, bis es kocht. Jetzt nehme man ½ Pfd. gestossene süße, und einige Kerne bittere Mandeln, reibe sie mit Oberst gut ab, seihe sie durch ein Sieb, gebe selbe in die kochende Milch, hierauf Zucker und fein geriebenen Krän darunter, und lasse das Ganze aufkochen.

8. Trüffelsauce.

Zwei gewaschene Trüffeln und 6 frische Champignons werden klein geschnitten, dann 4 Löffel voll Provenzeröl, 4 Loth Butter, von einer Lemonie und

Digitized by Google

einer Pomeranze der Saft und das Gelbe mit Zucker abgerieben. Man nehme einen Eßlöffel voll Mehl, lasse dieses weich dünsten, schütte Suppe darauf, gebe etwas Muskatenblüthe hinzu, und lasse es gut aufsieden, wornach das Ganze durch ein Sieb geseiht wird. Diese Sauce kann zu verschiedenen Speisen verwendet werden.

9. Kalte Schnittlauchsauce.

Man nehme einige hartgesottene Eierdotter, zerreibe sie mit Himbeer- oder Bertramsessig und fein geschnittenem Schnittlauch, treibe es durch ein Haarsieb, und gebe etwas Zucker darein.

10. Chalotensuppe.

Die Chaloten werden blätterig geschnitten, und das weitere Verfahren ist ganz jenes, wie in dieser Abtheilung unter Nr. 3 (s. Seite 71) behandelt worden ist.

11. Kappernsauce.

Aus 4 Loth Schmalz und etwas Mehl wird eine Einbrenn gemacht, in welche man 2 Loth geschnittene Kappern, etwas Pfeffer, Salz, 2 Löffel voll Milchrahm und so viel Essig, daß dadurch ein säuerlicher Geschmak erzeugt wird, hinein gibt, und es zum Feuer setzt, damit das Ganze gut aufsieden kann.

12. Holländersauce.

In einen kleinen Topf wird 1 Pfd. Butter, 3 Eierdotter, 6 Eßlöffel voll Essig und etwas mehr Suppe, hierauf das benöthigte Salz gethan. Nun stelle man den Topf ans Kohlenfeuer, und sprudle das darinn sich Befindende so lange, bis es siedet.

Digitized by Google

13. Warme Sardellensauce.

Einige Sardellen werden, wenn sie von Schuppen und Gräthen rein gemacht worden sind, mit einem Messer auf dem Nudelbrette zerdrückt, mit etwas Mehl in Butter schön braun geröstet, und die Sardellen hineingegeben. Haben sie etwas gedünstet, so rühre man einige Löffel voll Rindsuppe darunter, und lasse das Ganze bis zum Anrichten sieden. Die Sardellen können auch mit einem Löffel voll Weinessig zerrieben und sodann erst in die Einbrenn gegeben werden.

14. Weiße Austernsauce.

In eine Rein kommen 4 Loth Butter, 2 Eßlöffel voll Salz, ein Glas Wein, 20 Stück aufgestochene Austern und der Saft von einer Lemonie, wozu etwas Suppe geschüttet wird. Jetzt wird das Geschirr auf die Gluth gesetzt, und wenn die Sauce aufgekocht hat, geht es zum Anrichten.

15. Milzsaure.

Ein Viertel Pfd. Milz, zwei Loth Speck und eine gelbe Rübe werden, wenn sie klein geschnitten und in Butter weich gedünstet worden sind, mit Mehl bestaubt und mit etwas Rindsuppe verdünnt, wornach man das Ganze aufsieden läßt, es durch ein Haarsieb durchführt, und Muskatenblüthe und Salz anfügt.

16. Paradiesäpfelsauce.

Man reinige zwölf schöne Paradeisäpfel, koche sie in Rindsuppe mit etwas Zwiebel, Chalotten oder auch mit einem Lorbeerblatte weich, und treibe sie durch ein Haarsieb. Jetzt wird eine Einbrenn von Butter gemacht, die Paradiesäpfel kommen hinein, einige Stück

Digitized by Google

chen Zucker hinzu, und das Ganze wird auf Kohlenfeuer gesetzt, damit es sich wohl versiedet.

17. Dillensauce.

Kleingehackte Dillen kommen in ein Töpfchen, in welches gute Rindsuppe und etwas Weinessig gegossen wird. Man lasse das Gesammte aufkochen, setze jedoch inzwischen in ein anderes Töpfchen ein Stückchen Butter, einige Kochlöffel voll reines Mehl, einen Eierdotter und sauren Schmetten, rühre Alles wohl ab, gieße die kochenden Dillen hinein, quirle Alles recht ab, lasse es noch etwas aufkochen, und gebe es zum Rindfleisch.

18. Saure Schmettensauce.

Man zerschneide eine Zwiebel, gebe dazu 2 Zehen Knoblauch, etwas Thymian, 2 Lorbeerblätter, 6 Körner Pfeffer, eben so viele Körner Nengewürz und ein Stückchen Ingwer, und setze Alles in ein Töpfchen, in welches 3 Theile Suppe und ein Theil Weinessig gegossen wird. Hat das Gesammte ½ Stunde lang gekocht, dann wird es durchgeseihet, mit einem braunen Einbrenn ausgestattet und saurer Schmetten daran gegossen, wornach es noch ein wenig aufkochen kann.

19. Sauce la mette von Rebhühnern.

Das gebratene Fleisch von einem Rebhuhn wird nebst 4 Loth Butter in einem Mörser fein zusammen gestoßen und in eine Rein gelegt. Man gebe 2 Loth Biskoten dazu, schütte Suppe darauf, salze es, und lasse es aufsieden, worauf neuerdings der Saft von einer Lemonie mit 2 Eierdottern abgegossen und 2 Loth

Digitized by Google

Zucker, der an einer Kanonne abgetrieben worden ist, hinzugethan werden.

20. Verschiedene Buttersaucen.

Ein Viertelpfund frische Butter wird in einem Weidling mit einem Löffel voll Mehl gut abgewürgt, in einer Rein auf die Gluth gesetzt und eine Flüssigkeit von 10 Löffel Rindsuppe hiezu gemengt. Das Umrühren muß so lange dauern, bis die Sauce etwas dick zu werden anfängt, kochen darf sie jedoch nicht. Will man dieser Buttersauce einen andern Geschmack geben, so kann man entweder feingeschnittene grüne Petersilie oder grünen Schnittlauch, oder auch feingeschnittene Kappern darein legen.

Dem Schluße dieser Abhandlung müssen wir annoch die Anmerkung beifügen, daß wir die auf verschiedene Weise bereiteten Kräne in keinem Falle, wie solches in mehreren Kochbüchern geschieht, zu den Saucen setzen konnten, weil sie sich in naturgemäßer Beziehung sowohl, als auch ihrer Behandlung wegen eben so sehr zu den Zugemüsen eignen, wie die verschiedenen Gattungen von Rüben und übrigen Knollengewächse.

Von den Saucen gehen wir nun auf die

B. Zubereitungs-Arten des Rindfleisches

über, und führen selbst jene an, wo, weil das Rindfleisch entweder in einer Rein oder wohl gar auf dem Roste gebraten wird, dasselbe die Benennung: Braten sich aneignet. Bevor wir diese aufführen, wollen wir noch einiger der beliebtesten Einmachungsmethoden des Rindfleisches erwähnen.

Digitized by Google

1. Boeuf à la mode, nach französischer

Man klopfe das Fleisch, und zwar jenes vo
Schale, mürbe, und spicke selbes mit dick geschnit
Speck, der in Salz, gestoßenem Pfeffer und Ge
nelken umgekehrt worden ist. Jetzt werden 2 P
silienwurzeln, Zwiebeln und gelbe Rüben blättri
schnitten, in eine große, mit dünnen Speckblatten
gelegte Rein gegeben, das Fleisch dazu und 6 Lo
blätter hineingelegt, und so auf wohlgenährtes K
feuer gestellt. So wie der Saft braun zu werde
das Fleisch Farbe zu gewinnen anfängt, wird e
die andere Seite gelegt, später mit gestoßenem P
Gewürznelken, Neugewürz u. s. w. gewürzt, ein g
Seidel Wein dazu gegossen, die Rein zugedeckt,
Deckel allenfalls mit Lehm oder weichgemachter P
schmolle verklebt, und das Fleisch 4 Stunden lan
schwachem Kohlenfeuer gedünstet. Ist es nun he
genommen worden, so kann es mit dem Safte be
und mit nett geschnittenen gedünsteten Stückchen
Rüben oder mit Kohl verziert werden.

2. Rindfleisch nach italienischer A

Man nehme ein Stück Rindfleisch, klopfe es
salze es gut ein, gebe es dann in eine Rein, be
es mit etwas geschnittenem Speck und Knoblauch
wie mit Nägerln, Muskatenblüthe, Ingwer, und
marin, gieße hernach ½ Seidel Wein, eben s
Essig und Suppe darüber, verschmiere, nachde
Rein zugedeckt worden, dieselbe gut mit Teig,
keine Dunst herauskomme, mache rund herum
und lasse es sieden; schüttle es zuweilen, und we
Sauce schon beinahe eingekocht ist, nehme ma
Deckel weg, richte das Fleisch mit der noch üb

Digitized by Google

bliebenen Sauce vor, gebe es auf eine Schüssel und trage es so auf.

3. Boeuf steak, nach englischer Art.

Man schneide das Fleisch von einem Lungenbraten in handgroße dünne Schnitzen, klopfe es so lange, bis es weich wird, schneide selbes an den Ecken rund zu, tauche es in zerlassene Butter, und bestreue es mit Salz und Pfeffer. Nun wird das also behandelt wordene Fleisch auf einem Roste über wohlgenährtem Kohlenfeuer rasch und mit vorsichtig eingeleiteter Umwendung auf beiden Seiten abgebraten, mit einigem Pfeffer bestreut und mit in Butter und grüner Peterstlie gerösteten jungen Erdäpfeln aufgetragen.

4. Polnischer Rostbraten (Srasy).

Sind aus einem Lungenbraten handgroße Schnitzel geschnitten worden, dann klopfe man sie so lange, bis sie recht mürbe werden, bestreue sie mit Salz und Pfeffer, rühre in einem Weidling ein Stück Butter mit Brodbröseln, feingehackter Zwiebel und mit Gewürzen ab. Dieser Fasch wird auf die Fleischschnitte gestrichen und hierauf zusammengerollt. Man lasse jetzt feingehackten Speck und Zwiebel in einer Rein heiß werden, gebe die Rostbraten schön neben einander hinein, und dünste selbe. Von Zeit zu Zeit wird Suppe hinzugegeben, bis das Fleisch weich ist, worauf man Mehl daran staubt, und, wenn es braun geworden ist, wieder Suppe dazu gießt, und die Sauce bis zur gehörigen Dicke einkochen läßt.

5. Ungarisches Gollaschfleisch.

Man nehme vom Schlägel oder von den Rippen oder bloß vom Lungenbraten das Fleisch, klopfe es

Digitized by Google

tüchtig ab, schneide es kleinwürflig, mache in einer Rein ein Stückchen Buiter heiß, gebe kleingeschnittene Zwiebel und eine auf die Hälfte gespaltene Petersilienwurzel und das Fleisch hinein, gieße etwas Suppe hinzu und dünste es im gut zugedeckten Zustande. Von Zeit zu Zeit werden einige Löffel voll Suppe, auch etwas Salz und Essig und etwas Kümmel, der in ein Stückchen Leinwand gebunden wird, hinzugefügt, wornach das Gesammte in den Zustand der Dünstung übergehen kann. Nun wird die Petersillenwurzel und der Kümmel herausgenommen, das Gollaschfleisch auf die Schüssel gegeben, gut mit Majoran und Pfeffer gewürzt, rund herum die Schüssel mit gerösteten Erdäpfeln zierlich belegt und hierauf servirt.

6. Rindfleisch nach schwedischer Art.

Der Brustkern wird mit verschiedenem Wurzelwerk in einer Casserole oder Rein mit Wasser gekocht, und zwar so lange, bis sich von der Fleischsuppe mehr als die Hälfte versotten hat. Jetzt wird das Fleisch mit Butter geschmiert, mit Semmelbröseln und grüner Petersilie bestreut und mit saurem Rahm begossen. Hat es gehörig gedünstet, dann wird die durchgeseihte Säuce darüber gegossen.

7. Lungenbraten mit Rahm.

Geklopfter und gehäuteter Lungenbraten wird tüchtig mit Salz und einigen Wachholderbeeren eingerieben, frischer Speck in schmalen Streifen hergeschnitten, Pfeffer und Salz darüber gestreut und das Fleisch gespickt. Man stecke nun den Braten an den Spieß, lasse denselben langsam braten, und begieße ihn dabei immer fleißig mit einigen Löffeln voll Rahm, bestreue denselben dann mit Semmelbröseln, damit der Braten

Digitized by Google

eine schöne braune Rinde bekommt. Der Saft, welcher herabträufelt, wird zuletzt in einer kleinen Rein mit etwas Gewürz schnell aufgesotten, über den Braten gegossen und so aufgetragen.

8. Lungenbraten, auf Wildpretart gebeizt.

In ein gleichheitlich bemessenes, flüssiges Gemisch von Weinessig und Wasser werden geschnittene gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, Zeller, Zwiebel, Kuttelkraut, Thymian, einige Lorbeerblätter, gestoßener Pfeffer, Ingwer, Neugewürz und Salz gelegt, worauf Alles in einem Topf zum Feuer gerückt wird, und zwar in der Absicht, damit es gut aufsieden kann. Diese heiße Beize wird nun über den abgehäuteten und gespickten Lungenbraten gegossen, und dieser bleibt darin zwei Tage liegen. Hierauf dünstet man den besagten Braten durch 2 Stunden, nimmt das Fleisch heraus, reinigt es von allem anklebenden Wurzelwerk, seihet die Sauce durch ein Sieb, macht eine dünne Einbrenn, gibt die durchgesiehene Sauce hinein, begießt mit selber und mit einem halben Seidel Schmetten den Lungenbraten und dünstet ihn noch eine Stunde. Gewöhnlich werden gekochte und abgeschälte Erdäpfel dazu gegeben, die in der Sauce mit aufdünsten.

9. Mostbraten.

Man schneide frischen Speck dünnblätterig, gebe selben in eine Rein und dazu noch scheibenförmig geschnittene Petersilie, gelbe Rüben und Zwiebel, ein Stückchen Ingwer und Gewürznelken. Nun wird ein mürbe geklopfter und abgehäuteter Lungenbraten dazu gelegt, guter Most und schwacher Essig darunter geschüttet, jedoch nur so viel, daß das Fleisch nicht ganz damit überdeckt ist, wornach die Rein mit einem

Digitized by Google

Deckel zugedeckt und so lange im Zustande der Dünstung erhalten wird, bis der Saft etwas dick wird.

10. Rostbraten auf verschiedene Art.

In einer gewissen Hinsicht gibt es mehrerlei Arten von Rostbraten, als:

a) Gekochter Rostbraten.

Dieser muß von dem Fleischer so dünn geschnitten werden, wie zu Karbonadeln. Man klopfe denselben mit dem Messerrücken gehörig ab, lege ihn in eine Knoblauchsauce, und lasse ihn weich kochen. Zu diesem Rostbraten kann entweder Krän oder Lemonisaft gegeben werden, vielfältig legt man ihm auch geröstete Semmelbröseln mit ein wenig fein gehacktem Knoblauch bei.

b) Getunkter Rostbraten.

Aus einem vom Schlegel genommenen Fleische wird alles Fett herausgenommen. Jetzt wird das Fleisch selbst mit einem Hackmesser klein gehackt, gesalzen, wornach man große, jedoch nicht zu dicke Karbonaden fertigt. Nun läßt man ein Stück Butter heiß werden, zerreibt einige Zehen Knoblauch mit Salz, wirft sie in die Butter, läßt sie aufschäumen, tunkt den zubereiteten Rostbraten darein, legt ihn auf den Rost, und läßt ihn auf Kohlen braun rösten. Hat man keinen Rost bei der Hand, so kann man das Ganze in einer kleinen Rein auf gelinder Gluth dünsten lassen. Also zubereitet wird der getunkte Rostbraten mit Lemonienvierteln belegt, aufgetragen.

c) Faschirter Rostbraten.

Das Fleisch muß von dem nämlichen Gehalt seyn, wie bei dem getunkten Rostbraten, auch wird es eben

Digitized by Google

so gehackt. Ist dies geschehen, dann gibt man einige Zehen Knoblauch, der mit Salz abgerieben worden ist, und Salz dazu, schlägt ein ganzes Ei darein, und vermischt es mit Semmelbröseln. Nun werden große Karbonadeln geformt, in Butter und geriebener Semmel eingetunkt, die man jetzt auf Butter in einer Pfanne oder Casserole dünsten läßt. Man kann dazu auch nur Lemonienschalen nehmen, und wie das Vorhergehende mit dem Safte genießen, oder man kann dazu eine von den unter einer eigenen Abtheilung behandelten Saucen anwenden, als z. B. die Sardellensauce unter Nr. 13, Seite 74.

d) Gewöhnlicher Rostbraten.

Man klopfe das Fleisch sehr gut, salze es gehörig, gebe ein Stück Butter in ein Casserol, und lasse das Fleisch in demselben dünsten. Alsdann gebe man von allem Gewürz, besonders aber ein Stück ganze Muskatenblüthe hinein; wenn es gut gedünstet ist, so seihe man die Sauce ab, gebe den Rostbraten wieder in das Casserol, und lasse denselben bei gelinder Glut rösten, nehme hernach eine geriebene Semmel, lasse sie in Butter gelblich werden, und bestreue den zuvor auf eine Schüssel gelegten Rostbraten mit den Semmelbröseln und etwas fein gehacktem Knoblauch, und trage ihn dann auf.

6. Zugemüse und Grünspeisen.

Unter Zugemüsen und Grünspeisen ist Alles begriffen, was theils mit dem trockenen Fleisch, theils auch mit dem Braten als eine Zuspeise aufgetragen wird, mag es nun im warmen oder kalten Zustande

Digitized by Google

aufgetischt werden. Wo letzterer vorwaltet, da tritt vielfältig die Betitlung ein: Salat.

Vor allen Dingen geben wir hiemit einige Vorschriften bekannt, die man beim Kochen der Gemüse und beim Zubereiten der Salate zu beobachten hat.

Die Gemüse müssen äußerst sorgfältig gereinigt, geklaubt und gewaschen werden, um alle erdigen Theile, wie auch das kleine Gewürme sicher daraus zu entfernen. Harte, völlig ausgewaschene oder zum Theile etwas abgewelkte Blätter werden nie ein so schmackhaftes Gericht geben, wie die zarten, körnigen, noch saftbegabten. Junge Erbsen müssen nach dem Auslösen nicht an freier Luft bleiben, weil sie dadurch ihre schöne Farbe verlieren.

Bei den Kraut- und Kohlgattungen schneidet man die groben Adern der Blätter aus. Bei den Rübengattungen muß alles Holzige beseitigt werden.

Das Gemüse soll mit kaltem Wasser ans Feuer gesetzt werden, und muß langsam kochen. Weiches Wasser ist stets dem harten vorzuziehen, und bei dürren Erbsen, Linsen, Bohnen u. s. w. ist ersteres besonders nothwendig.

Bei der Zubereitung der Salate prüfe man ja das Oel, ob es nicht ranzig, den Essig, ob er noch gut ist, u. s. w.

1. Braunkohl mit Kastanien.

Der Braunkohl muß vom Stengel gelöst und im kochenden Wasser gebrüht werden, denn seihe man ihn ab, drücke ihn stark aus, und hacke ihn fein. Nun wird in ein Quantum zerlassene Butter ein Stück Zucker gethan, dieser darf jedoch nur aufschäumen. Der Braunkohl wird hinein gegeben, und, wenn er gedünstet, mit etwas gelblichem Einbrenn etwas Rind-

Digitized by Google

suppe darein gegossen, wornach das Ganze etwas aufsieden kann. Man vergesse ja nicht zu prüfen, ob es gehörig fett und süß ist, und zur Erreichung des letztern Zweckes können geröstete, geschälte Kastanien entweder ganz oder klein gehackt dazu gefügt werden.

2. Faschirter Kohl.

Geputzte Kohlhäuptel werden behutsam in Salzwasser und so lange gesotten, bis die Blätter die Steifheit verlieren. Jetzt nehme man die Häuptel heraus, überspüle sie mit frischem Wasser und lasse sie auf einem Siebe liegen, bis sie trocken sind. Die Blätter werden nun sorgfältig auseinander gethan, und man gebe nun einen Löffel voll Fasch (man hat die Wahl unter denen, welche in der Abtheilung 7. von Seite 44 bis 69 angeführt sind) in die Blätter selbst hinein, das Häuptel wird wieder geschlossen, und so geht die Faschirung von Stück zu Stück fort. Hierauf legt man den Kohl hübsch nebeneinander in eine mit dünnen Speckplatten belegte Casserole oder Rein, bestreut es mit etwas Neugewürz, Kuttelkraut und Muskatenblüthe, gibt einige Löffel voll guter Rindsuppe auf den Kohl, und dünstet ihn so lange, bis er weich wird. Kömmt die Zeit zum Anrichten, so legt man den Kohl auf den Rand der Schüssel herum, staubt in das Geschirr einen Eßlöffel voll Mehl, läßt es anlaufen, gibt ein paar Löffel voll Suppe hinzu, treibt es durch ein Haarsieb, läßt es schnell aufsieden, und schüttet nun die Sauce in die Mitte der Schüssel.

3. Französischer Kohl.

Der gereinigte Kohl wird in ganzen Häupteln in Salzwasser weich gekocht, das Wasser davon abgesiehen und der Kohl der Länge nach in vier Theile ge-

Digitized by Google

schnitten, in einer Rein oder Casserole mit frischer Butter langsam gedünstet, zuletzt auf die Schüssel gegeben und mit Buttersauce (Nr. 20, Seite 76) übergossen, aufgetragen.

4. Blaukohl (blaues Kraut).

Blaukohl wird, wenn er gereinigt worden ist, wie saures Kraut geschnitten, dann in Salzwasser gedünstet, hierauf entweder nur in Butter gedünstet und mit etwas Pfeffer und Salz gewürzt, zur Tafel aufgetragen, oder in einer Buttersauce gut verkocht.

5. Kohl mit Schweinefleisch.

Der reinlich geputzte Kohl wird, wenn er nicht zu groß, in zwei, ist er jedoch groß, in 4 Theile geschnitten, mit kochendem Wasser abgebrüht, und wenn er eine Weile darin gestanden hat, in einem Geschirr ans Feuer gesetzt, wo er kochen kann. Inzwischen lasse man in einem Reindel Zucker lichtbraun auf Butter rösten, lege den Kohl hinein, gebe eine mit Gewürznelken gespickte Zwiebel in die Mitte, und lasse sie weich dünsten; doch muß man immer von der Suppe, worin das Fleisch, welches darein kommt, kocht, löffelweise darauf gießen. Jetzt wird der Kohl eingebrennt und darf ein bischen aufkochen; hierauf treibe man 3 Zehen Knoblauch mit Salz ab, gebe sie dazu, würze das Ganze mit etwas Pfeffer, lege das zerschnittene Schweinefleisch hinein und servire es.

6. Kohl, gedünstet und mit geselchter Zunge belegt.

Die Beschneidung des Kohles, so wie in vorhergehender Nummer. Nun schmiere man eine Rein oder Casserole mit Butter, lege die Kohlviertel dicht neben

Digitized by Google

einander hinein, gebe in die Mitte eine mit Gewürznekken bespickte Zwiebel, und lasse Alles wohl zugedeckt so lange dünsten, bis es bald weich wird. Indessen verrühre man 2 Löffel voll Mehl mit einem halben Seidel Schmetten, lasse es auf Kohlenfeuer etwas dick werden, und wenn es ausgekühlt ist, so mische man 4 Eierdotter, von 2 Eiern das Klare zu Schnee geschlagen und 1½ Loth Butter dazu, verrühre Alles gut, und gebe noch das erforderliche Salz und etwas Muskatenblüthe hinein. Jetzt wird eine blechene Form mit Butter geschmiert, der Boden ringsum mit feingeschnittener, weichgekochter, geselchter Zunge und wohl auch mit einigen Krebsschweifeln belegt, und eine Lage von dem gedünsteten Kohl darauf gegeben, das bereitete Mehlbrei darüber geschüttet, und so immer abwechselnd fortgefahren, bis die Form voll ist.

Nun wird die Form in kochendes Wasser gesetzt, und darin 1½ Stunden gekocht. Vor dem Anrichten rücke man das Wasser vom Feuer hinweg, damit es etwas auskühle. Sind allenfalls 10 Minuten verflossen, so nehme man die Form heraus, stürze den Kohl auf eine Schüssel und trage selbe auf.

7. Italienischer Kohl mit Parmesan-Käse.

Man nehme gelben und blauen Kohl, siede ihn fein zusammen, seihe ihn im Wasser durch, hierauf das Wasser, gebe 8 Loth Butter in eine Rein, gebe den Kohl hinzu, lasse ihn gut aufdünsten, staube einen Eßlöffel voll Mehl daran, schütte Suppe darauf, mische etwas Muskatenblüthe und 2 Loth gestaßenen Zucker hinein, und lasse Alles gut einkochen. Jetzt wird eine Schüssel mit Butter beschmiert, der Kohl darauf gerichtet und fingerdick mit geriebenem Parme-

Digitized by Google

sankäse bestreut. Man lege noch 4 Loth Butter hinzu, gebe das Ganze in den Backofen, lasse ihn gelb backen, belege ihn mit Pofesen und trage ihn auf.

8. Eingebrenntes Sauerkraut.

Das Sauerkraut wird mit Wasser weich gekocht, dann das Wasser abgeseihet. Jetzt nehme man ein Stück Butter, gebe etwas feingehackte Zwiebel hinein, und lasse dieselbe gelblich rösten, gebe dann das Kraut hinein, brenne es ein, und lasse es so dünsten.

9. Gedünstetes Sauerkraut.

Man röste Schmalz mit einem Stückchen Zucker so lange, bis es gelbbraun wird, lege das Sauerkraut hinein, mische es gut unter einander und lasse es bräunlich dünsten. Ist nun etwas Mehl hineingestaubt, Rindsuppe, Salz und gestossener Zucker hinzugegeben, so läßt man das Ganze dünsten. Sollte das Sauerkraut schon alt und sehr sauer seyn, so muß es vor dem Dünsten gut ausgewaschen werden. Man kann auch statt des Schmalzes gewürfelt geschnittenen Speck und Zwiebel mit einem Stückchen Zucker gelbbraun rösten und das Kraut dünsten.

Als Beilagen zum gedünsteten Kraut können Bratwürsteln, geselchtes Fleisch, Knödeln, Rebhühner, Fasanen, geselchte Würsteln oder ein Schweinebraten in Anwendung gebracht werden.

10. Sauerkraut mit Fischroggen.

Das Sauerkraut wird wie das unter Nr. 8 behandelt. Man koche inzwischen den Fischroggen in gesalzenem Wasser ab, röste denselben in Butter, rühre ihn zuletzt unter das Kraut, worin er aufkochen kann.

Digitized by Google

11. Weiße Rüben gedünstet.

Reinlich geschälte und gewürfelt geschnittene weiße Rüben kommen in eine Rein, worin sich zerlassene und gelb gewordene Butter und etwas Zucker befinden. Die Dünstung der Rüben darf eine starke Viertelstunde Platz greifen, worauf sie mit etwas Mehl gestaubt und wieder eine Viertelstunde lang gedünstet werden. Nun gieße man etwas Rindsuppe dazu, mische so ziemlich Zucker und etwas Salz bei, und lasse es langsam dünsten.

Als die beliebteste Beigabe zu weißen Rüben gilt weich gekochtes Schöpsenfleisch, welches mit den Rüben mit gedünstet und mit selben aufgetragen wird.

12. Gelbe Rüben gedünstet.

Die gelben Rüben werden geschabt, so geschnitten, wie man breite Nudeln zu schneiden pflegt, und im Dünsten und sonstigen Verfahren so wie die weißen Rüben behandelt.

Als Beilagen benütze man ja keine Speisegattung, welche einen sauern oder auch nur säuerlichen Stoff enthält, sondern allenfalls Hirn-, Kirschen-Posesen, Cotolette u. s. w.

13. Saure Rüben.

Diese werden so bereitet, wie das gedünstete Sauerkraut unter Nr. 9 (s. Seite 87).

14. Erdäpfel ungeschält mit den Beilagen von Butter, Schnittlauch und Salz.

Man suche aus einer Lage Erdäpfel die schönsten und gleichesten aus, und lasse sie so lange kochen, bis

Digitized by Google

die obersten etwas aufspringen wollen. Jetzt seihe man das Wasser sorgfältig ab, und klopfe die Erdäpfel, die allenfalls noch nicht aufgesprungen sind, etwas lind mit der flachen Hand, daß sie etwas aufspringen. Man reihe dieselben nun in einer flachen Schüssel kranzartig, und gebe auf einen Teller einen zierlich geflochtenen Kranz frischer Butter, und in die Mitte hinein etwas Salz, in welches geschnittener Knoblauch gemischt worden ist. Diese Art zubereiteter Kartoffeln wird für die Tafeln vornehmer Engländer, Franzosen, Russen u. s. w. servirt.

15. Junge Erdäpfel mit Butter und Semmelbröseln.

Die rohen Erdäpfel werden roh abgeschabt und bleiben eine Stunde in kaltem Wasser liegen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten setze man die Erdäpfel mit heißem Wasser ans Feuer, salze dieselben, und koche sie so rasch als möglich weich. Jetzt röstet man feingeschnittene Zwiebel in Butter, legt die Erdäpfel auf eine Schüssel, bestreut sie mit feinen gerösteten Semmelbröseln, überbrennt sie mit heißer Butter, und servirt dieses Zugemüse so rasch als möglich.

16. Gedünstete Kartoffeln.

Man schneide die roh geschälten Erdäpfel würflig, und dünste sie mit Butter und feingehackter grüner Petersilie. Jetzt staube man etwas Mehl daran, gebe auch etwas Rindsuppe und Pfeffer dazu, und dünste Alles bis zum Anrichten.

17. Eingebrennte Erdäpfel.

Weich gekochte Erdäpfel werden geschält und in dünne Spalten geschnitten. Man mache jetzt eine

Digitized by Google

bräunliche Einbrenn, gieße etwas Rindsuppe hinzu, gebe die Erdäpfel hinein, würze sie mit etwas Pfeffer und Majoran, und lasse sie gut aufkochen. Wer es vorzieht, kann auch feingeschnittene Zwiebel anlaufen lassen, und zuletzt die Erdäpfel mit einigen Löffeln voll Essig säuern.

18. Erdäpfel nach französischer Art.

Man gebe 12 geschälte und rein gewaschene Erdäpfel in eine Rein oder Kasserole, füge dazu 14 Loth Butter und 1 Stück Schinken, 1 Seidel gute Rindsuppe, salze es, lasse es kurz eindünsten, so, daß sie ordentlich glasirt aussehen, richte sie auf die Schüssel, und belege sie mit Kaiserfleisch.

19. Erdäpfel in der Buttersauce.

Die weich gekochten Erdäpfel werden geschält, in dünne Spalten geschnitten und mit heißer Buttersauce übergossen, und sofort servirt.

20. Erdäpfel-Mus (Birée).

Die rohen Erdäpfel werden geschabt, mit siedender Milch übergossen, und in der Milch selbst bis zum Zerfallen weich gekocht, worauf man Salz und Muskatennuß dazu gibt, das Ganze mit dem Kochlöffel völlig zerrühret, ein Stück Butter beifügt, Alles durch ein Haarsieb treibt und aufstägt. Man thut sehr wohl, wenn man dieses Zugemüse zuletzt mit feinen gerösteten Semmelbröseln bestreut und mit heißer Butter überbrennt.

21. Erdäpfel-Schwarm.

Sind die weich gekochten Erdäpfel geschält, so schneidet man selbe in dünne Blätter, röstet länglich

Digitized by Google

geschnittene Zwiebel in der Butter, legt die Erdäpfel hinein und röste sie langsam, damit sie gleichzeitig Schmalz einsaugen und eine schöne Bräune erlangen.

22. Faschirte Erdäpfel mit Fridatten.

Man treibe ½ Pfd. Butter mit 4 Eierdottern so lange ab, bis es recht flaumig wird. Jetzt reibe man 15 — 18 weichgekochte mehlige Erdäpfel auf dem Reibeisen, hacke ½ Pfd. Schinken recht fein, schneide acht Fridatten zu kleinen Fleckerln und rühre Alles eine Viertelstunde hindurch gut ab, nachdem allgemach der Schnee von 4 Eierdottern darunter gemischt worden ist. Nun wird eine blecherne Form gut geschmiert, dieses Erdäpfelfasch hinein gegeben, schön gelbbraun im Ofen gebacken und zur Tafel aus der Form gestürzt.

23. Erdäpfel-Nudeln.

Zu 15 — 18 weich gekochten und abgeschälten Erdäpfeln wird 1 Seidel feines Mehl verwendet. Die Erdäpfel werden mit einem Nudelwalker zerdrückt, das Mehl kommt darunter, und es wird nach und nach der Dotter von 3 Eiern und so viel kaltes Wasser und Salz, als erforderlich ist, um einen Teig zu bilden, dazu gegeben. Dieser Teig wird zur Bildung sogenannter Nudeln hergerichtet, die allenfalls die Länge und Dicke eines kleinen Fingers und an den Enden eine spitzige Form haben können. Man lasse nun in einer flachen Rein ein Viertelpfund Butter zergehen, und lege die Erdäpfelnudeln in einer zierlichen Aneinanderreihung hinein. Nun wird die Rein in die Röhre oder in den Backofen gestellt, und wenn sie etwa eine Viertelstunde in demselben gestanden hat, etwas Schmelten, jedoch so nachgegossen, daß derselbe sich gleichheitlich

Digitized by Google

den Lagen der Erdäpfelnudeln mittheilt. Nach einiger Zeit wird die Rein wieder herausgenommen, und durch das Herausnehmen einzelner Nudeln die Erprüfung gesucht, ob sie ausgebacken sind. Dieser Fall tritt dann ein, wenn sich unten eine schöne kaffeebraune Kruste zeigt, wornach man den obern Theil der Nudeln mit Eierklar überstreicht. Diese Gattung von Zuspeise kann für Fleisch- und Fasttage verwendet werden, und ist ein Lieblingsgericht der Oesterreicher, Baiern, Würtenberger, Rheinländer u. s. w.

24. Erdäpfel-Schlangen.

Diese werden ganz so hergerichtet, wie die Erdäpfelnudeln, und es findet bei der ganzen Zubereitung der einzige Unterschied statt, daß der Teig so lange mit den Handballen gedreht wird, bis derselbe die Dünnheit eines kleinen Fingers erlangt. Der also gerundete Teig wird in schlangenartigen Hin- und Herkrümmungen in die Rein, worin sich zerlassene Butter befindet, gelegt, und im Herausbacken ganz so verfahren, wie bei den Erdäpfel-Nudeln.

25. Spinat.

Der Spinat wird rein geklaubt, gut ausgewaschen und mit kaltem Wasser zugesetzt. Ist er weich gekocht, so leere man den Topf in ein Nudelsieb aus, damit das Wasser ablaufe, überspüle den Spinat mit kaltem Wasser, drücke ihn gut aus, und schneide ihn fein zusammen. Nun mache man eine recht lichte Einbrenn, lasse nach Belieben entweder feingeschnittene Chalotten oder Zwiebel oder auch Knoblauch etwas anlaufen, gebe den Spinat hinein, mische gute Rindsuppe, dann Salz und Pfeffer hinzu, und lasse Alles gut versieden.

Digitized by Google

Wer eine andere Verreibungsmethode vorzieht, der kann dann geschnittenen Spinat, bevor er in die Einbrenn gegeben wird, durch ein feines Haarsieb durchseihen.

26. Spinat auf niederländische Art.

Rein geklaubte und in kaltem Wasser ausgewaschene Spinatblätter kommen in einen Weidling, und werden mit siedendem Wasser überbrüht. Man nehme nun den Spinat heraus, drücke ihn gut aus, gebe in eine Rein oder Casserole ein Viertelpfund feingeschnittenen Speck, mische den Spinat dazu, würze ihn mit Salz, Pfeffer und Muskatenblüthe, und lasse ihn ungefähr eine halbe Stunde kochen. Zu bemerken ist jedoch, daß man nicht stark umrühren darf, weil die Spinatblätter ganz bleiben sollen.

27. Spinat mit Sauerampfer.

Man nehme die Hälfte Spinat und die Hälfte Sauerampfer, und verfahre damit ganz wie bei Nr. 25 (s. Seite 92). Zuletzt kann man noch 2 — 3 Löffel voll sauern Schmetten hinzu thun, und wohl verdünsten lassen.

28. Spinat mit Ochsenaugen.

Der Spinat wird so hergerichtet, wie bei Nr. 25 (s. Seite 92). Inzwischen schlage man in eine Rein, worin ein Stück reine Butter heiß gemacht worden ist, 10 — 12 Eier, jedoch so, daß das Weiße von jedem Ei ganz bleibt, wie das Gelbe, dieses in der Mitte zu stehen kommt und gleichsam ein großes Auge vorstellt. Es versteht sich von selbst, daß die Eier nicht umgerührt werden, und nur etwas anziehen dürfen. Statt der Pupille (des Augensternes) kann eine kleine Rosine eingesteckt werden.

Digitized by Google

29. Spinat mit Sardellen.

Man behandle den Spinat so, wie bei der Nr. 25 (s. Seite 92) entfaltet. Wie die Sardellen bereitet werden, findet man bei den Voressen unter Nr. 16 (s. Seite 52).

30. Dunstspeise von Spinat.

Eine Quantität Spinat (ungefähr für sechs Kreuzer) wird gebrüht, gut ausgedrückt, klein gehackt, alsdann nehme man 4 Loth Butter, 4 ganze Eier, etwas Lemonie, Muskatenblüthe, 2 geriebene, in Schmetten geweichte Mundsemmeln, drücke sie gut aus, gebe hierzu noch etwas wenig fein gehackten Knoblauch, menge Alles wohl zusammen, gebe die ganze Masse in eine mit Butter ausgeschmierte Forme, und lasse es eine Stunde kochen. Ist dieß geschehen, so stürze man die Forme auf eine Schüssel, streue geröstete Semmelbröseln darüber, und begieße dieselben mit brauner Butter.

31. Dunstspeise von gebrannten Graupen.

Man brenne 3 Loth Graupen, stoße dieselben fein, und lasse dieselben in 1½ Seidel Milch einkochen, ferner nehme man 3 Loth Pomeranzenschalen, 2 Loth süße und 4 Loth bittere Mandeln, 6 Loth Zucker, stoße Alles fein, eine halbe fein gehackte Lemonieschale, zwei geriebene, mit Schmetten angefeuchtete Mundsemmeln, reibe alsdann 4 Loth Butter ab, menge die ganze Masse zusammen und verarbeite dieselbe mit 5 Eierklar bereitetem Schnee, lasse sie dann im Dunste eine Stunde kochen, gebe sie hernach auf eine Schüssel und bestreue dieselbe dann mit Zucker.

Digitized by Google

32. Süß-Sauerkraut (Sächsisches Kraut).

Die Krauthäuptel werden, nachdem der Strunk herausgenommen worden ist, nudelartig geschnitten, dann Fett oder Schmalz in eine Rein oder Casserole gegeben, ein Stückchen Zucker darin schön gelb geröstet, und nun das Kraut, welches mit heißem Kraut gut abgeröstet worden ist, hineingethan. Hat das Kraut eine Weile gedünstet, so gebe man Salz, etwas Kümmel und zerschnittene Zwiebel hinzu, und wenn das Kraut weich ist, so stäube man es mit Mehl, füge etwas Weinessig, sauern Schmetten und heißes Fett hinzu, und lasse es gut aufdünsten. Indessen gebe man wohl Acht, damit das Kraut nicht anbrenne.

33. Krautsalat.

Die rothen und weißen Krauthäuptel werden fein wie Nudeln geschnitten, und in eine Rein oder Casserole, in welche würflig geschnittener Speck oder Butter heiß gemacht wurde, hineingethan. Das Kraut wird jetzt fleißig über dem Feuer darin umgerührt, und ist es recht heiß geworden, so würzet man es mit Salz, gestoßenem Pfeffer und Essig, wendet es einige Mal um, und richtet den Salat an.

34. Spargel mit Butter und Semmelbröseln.

Man reinige die Spargelwurzeln von den untern Blättern, und befreie sie durch leises Schaben mit dem Messer abwärts von ihrer feinen Haut. Drei Viertelstunden vor dem Anrichten nimmt man die geputzten Spargeln, bindet sie locker in ein Bündel, schneidet sie unten mit dem Messer gleich, und läßt sie in Salzwasser eine halbe Stunde weich kochen.

Digitized by Google

Jetzt werden die Spargeln herausgenommen, aufgebunden, zierlich auf die Schüssel gelegt, mit feinen Semmelbröseln bestreut, und darüber recht heiß gemachte Butter gegossen.

35. Spargel mit Rahm.

Die Spargeln werden wie oben unter Nr. 34 weich gekocht; nun lasse man auf einer flachen Rein einige Löffel voll guten Rahm heiß werden, lege die Spargeln zierlich hinein, bestreue sie mit feinen Semmelbröseln, überbrenne das Ganze mit heißer Butter, und trage sie sogleich auf den Tisch.

36. Spargel mit Essig und Oel.

Der Spargel in Essig und Oel wird als Salat verwendet. Man läßt den Spargel wie in Nr. 34 (s. Seite 95) weich sieden, dann ganz auskühlen, und gebe zuletzt Essig und Oel daran.

37. Spargel-Erbsen.

Die geputzten Spargeln werden in Salzwasser wie unter Nr. 34 (s. Seite 95) halb weich gekocht, der süße Theil davon wird in kleine gewürfelte Stücke geschnitten, worauf man ¼ Loth Butter mit einem Eßlöffel voll Mehl gut abzuwürzen suche. Dieses wird sammt den geschnittenen Spargeln in eine Rein gegeben, Muskatenblüthe, Saffran, Salz und gute Rindsuppe hinzu gethan, und Alles gut aufgekocht. Die Spargelerbsen können auch in Butter gedünstet und mit etwas Mehl gestäubt werden.

38. Böhmische Erbsen.

Man setze eine Maß dürre Erbsen mit 3 Maß kaltem Wasser zum Feuer, salze und decke sie zu. Wo

Digitized by Google

Zeit zu Zeit muß nachgesehen werden, ob die Erbsen weich geworden sind. Da sie sehr viel Wasser einsaugen, so gieße man öfters heißes nach, nehme die auf der Höhe befindlichen Erbsenbälge ab, und schüttle den Topf immer einige Mal. In ungefähr 2 Stunden sind die Erbsen schön weich und ganz aufgequollen.

Jetzt stelle man die Erbsen vom Feuer hinweg, und lasse sie eine Viertelstunde lang ruhig stehen, worauf sie auf eine Schüssel herausgestürzt, mit Semmelbröseln überstreut, und mit brennend heißer Butter, worin fein geschnittene Zwiebel geröstet worden ist, übergossen werden. Zu diesem Zugemüse legt man gewöhnlich Schinken, Kaiser- und Schweinefleisch, schweinene Cottolets, Brat- oder geselchte Würsteln u. s. w.

39. Böhmische Erbsen mit Zucker.

Man lasse ein Viertelpfund Butter mit einem Stückchen Zucker aufschäumen, gebe 2 Maß ausgelöste Erbsen hinein, salze sie ein wenig, und mache, daß sie weich dünsten. Nun wird das Ganze mit etwas Mehl gestaubt, und es kommen fein geschnittene grüne Petersilie, 3 Löffel guter Schmetten, ein wenig Muskatenblüthe und Zucker hinzu, rühre etwas Rindsuppe daran, und lasse es dann schön dünsten.

Als Beilagen können gebackene Hühnchen, gebackene Leber und Cottolete von verschiedenem Fleischstoffe genommen werden.

40. Erbsen-Mus (Birée).

Man koche dürre Erbsen weich, seihe sie durch ein Haarsieb, und lasse sie mit der Zugabe eines Stückchen Butter, Salz und Muskatenblüthe in einer Rein gut aufsieden. Beim Anrichten wird dieses Erbsenmus mit gerösteten Semmelbröseln bestreut, mit

Digitized by Google

heißer Butter, worin Zwiebel geröstet worden ist, begossen, und mit schweinenen Carbonadeln, Bratwürsteln, Kaiser- oder Schweinefleisch, mit gebratenem Lämmernen u. s. w. belegt.

41. Grüne Fisolen.

Sind die Fisolen von Fäden wohl gereinigt und die Kappeln weggeschnitten worden, so schneide man sie wie breite Nudeln, siede sie in Salzwasser weich, seihe das Wasser davon ab, mache eine sehr lichte Einbrenn, lasse darin etwas fein geschnittenen Knoblauch anlaufen, gebe die Fisolen hinein, würze sie mit Salz und Pfeffer, schütte etwas Rindsuppe nach, und lasse das Ganze hübsch aufsieden.

42. Grüne Fisolen gedünstet.

Sind die Fisolen auf jene Art, wie in der vorhergehenden Nummer erklärt worden ist, weich gekocht worden, so gebe man selbe mit einem Stückchen Butter in eine Rein oder Casserole, und lasse sie dünsten.

43. Eingebrennte Fisolen.

Ueber eine Maß Fisolen, welche wie die Erbsen (s. Seite 97) weich gesotten worden sind, mache man eine lichtgelbe Einbrenn, lasse fein gehackte Zwiebel darin anlaufen, verdünne sie mit guter Rindsuppe, gebe jetzt die Fisolen darein, 2 Löffel voll Essig hinzu, und lasse das Ganze aufkochen.

44. Eine andere Art zugerichter Fisolen.

In weich gekochte Fisolen werden ½ Pfd. Butter und 6 Eierdotter gegeben, und man füge hinzu feine geschnittene grüne Petersilie und Salz. Jetzt schwinge und rüttle man das Geschirr so lange, bis die Fisolen

Digitized by Google

sich mit der Sauce ganz vermengt haben, worauch das Ganze angerichtet, und eine Beilage verlorener Eier, Ochsenaugen (s. diesen Artikel unter Nr. 28 Seite 93) u. s. w. angefügt werden kann.

45. Linsen.

Diese werden wie die eingebrennten Fisolen unter Nr. 43. (s. Seite 98) bereitet.

46. Grüne Fisolen mit gebackenen Hühneln.

Man nehme die grünen Fisolen, wasche sie sauber ab, schneide sie auf kleine Stückchen wie Nudeln, lasse in einem Casserol 3 Loth Butter gelblich werden, gebe die Fisolen hinein, lasse sie gut dünsten, schütte ein wenig Rindsuppe dazu; wenn die Fisolen schon ein wenig eingedünstet sind, streue man etwas fein gehackten Knoblauch darüber, gebe noch 3 Löffel sauern Schmetten, etwas gelbe Einbrenn, grüne Peterfilie, Muskatenblüthe hinzu, und lasse das Ganze nochmals gut aufkochen. Die Hühneln werden, nachdem sie sauber geputzt worden, in Viertel geschnitten, sind sie jedoch groß, müssen sie in noch kleinere Stücke getheilt werden, dann salzt man sie, schlagt einige Eier gut ab, bestaubt die zerschnittenen Stücke mit feinem Mehl, wickelt dieselben mit den abgetriebenen Eiern ein, bestreut sie mit geriebener Semmel, gibt sie dann in heißes Schmalz, läßt sie goldgelb backen, und legt sie dann auf die grünen Fisolen.

47. Linsen-Mus (Purée).

Dieses wird ganz so, wie das Erbsen-Mus unter Nr. 40 (s. Seite 97) verfertigt.

Digitized by Google

48. Carviol (Blumenkohl) in Butter-Sauce.

Wenn der Carviol rein geputzt, das heißt, die grünen Blätter abgeklaubt und die Stengel abgehäutelt worden sind, dann wird er behutsam in Salzwasser gesotten und eine Buttersauce (s. Seite 76) gemacht. Man lege nun den Carviol geschmackvoll auf die Schüssel und gieße die Sauce darüber.

49. Carviol auf wälsche Art.

Ist der Carviol, wie so eben unter Nr. 48 erörtert wurde, weich gekocht, dann mache man eine Buttersauce (s. Seite 76), mische darunter eine gute Hand voll geriebenen Parmesankäse, lege den Carviol zierlich in eine tiefe Schüssel, schütte die Sauce darüber, streue den geriebenen Käse darauf, und setze das Ganze in einen sehr mäßig warmen Ofen. Bevor dieses Zugemüse servirt wird, mache man eine gereinigte Kohlenschaufel glühend, und halte sie ganz nahe an den Käse, damit dieser sich gelblich färbe.

50. Blauer Carviol (Brouoli).

Man bereite ihn wie den Carviol unter Nr. 49.

51. Gedünstete Radieschen (Monatrettig).

Der Monatrettig wird sauber geschält, durch die Hälfte geschnitten und übrigens wie die weißen Rüben unter Nr. 11 (s. Seite 88) gedünstet. Man kann auch ein Stück Schöpsen- oder Kalbfleisch anlegen.

52. Fuschirte Artischocken.

Man reinige die von den Stielen abgerissenen Artischocken von den untersten Blättern, lasse selbe in

Digitized by Google

Salzwasser weich kochen, überspüle sie mit kaltem Wasser, höhle das haarige Mittelstück aus, und fülle Kälberfasch oder faschirte Kalbsschnitzel unter Nr. 32 bei dem Voressen (s. Seite 58) hinein. Jetzt lege man das Ganze in eine Rein, hiezu etwas Butter, und lasse das Gesammte, welches mit einigen Löffeln voll Rindsuppe verdünnt werden kann, gut aufdünsten.

53. Artischocken mit Buttersauce.

Die Artischocken werden so behandelt, wie in vorhergehender Nummer (s. Seite 100) erörtert worden ist. Jetzt fertige man eine Buttersauce, wie bei den Saucen unter Nr. 20 (s. Seite 76) erklärt worden ist, und gebe dieselben nebst den Artischocken zur Tafel, ohne zuvor die ausgehöhlte Mitte mit etwas zu füllen.

54. Artischocken mit Zuckererbsen.

Man behandle die Artischocken so, wie unter Nr. 53 (s. Seite 100) zerlegt worden ist, gebe die schon gedünsteten jungen Erbsen dazu, und lasse Beides vor dem Anrichten etwas aufsieden.

BIBLIOTHECA REGIA MONACENSIS

55. Gurken.

Die Gurken werden geschält, in dünne runde Blättchen geschnitten, in Wasser gewaschen, auf einer flachen Schüssel geordnet, gesalzen und mit Pfeffer bestreut. Hierauf wird guter Essig und das erforderliche Oel darüber gegossen. Jetzt kann man das Geschirr einige Mal schwingen, damit Fett und Würze sich jedem einzelnen Gurkenblättchen mittheile. In so mancher Haushaltung werden die in runde Blättchen hergeschnittenen Gurken, bevor man sie würzt, etwas ausgedrückt, und dann in reinem Wasser ausgewaschen.

Digitized by Google

Diese Behandlungsart soll die Gurken milder und daher nach dem Genuße dazu geeignet machen, daß man sie leichter verdaut.

56. Gefüllte Gurken.

Man schneide 6 große Gurken der Länge nach in die Hälfte, und trockne sie mit einer Serviette ab. Jetzt hacke man auf 6 Gurken ½ Pfd. Kalbfleisch, aus welchem alle Fasern herausgeschnitten worden sind, und 2 Loth Rindsmark klein, gebe dazu 2 gerührte, überkühlte Eier und eine halbe abgeriebene Semmel, welche jedoch zuvor in Wasser geweicht und ausgedrückt wird, salze und würze das Gesammte mit Muskatenblüthe und kleingeschnittener Lemonienschale, treibe es wohl ab, oder stoße es in einem Mörser, damit es ganz fein werde. Jetzt fülle man die beiden Hälften der ausgehöhlten Gurken, schmiere sie mit einem zerklopften Ei, und passe genau die zwei einander angehörigen Hälften zusammen, umwinde sie mit einem doppelt genommenen weißen Faden, und gebe in eine Rein frischen Speck, der in kleine Würfel geschnitten worden ist, in das Geschirr hinein, ferner noch 10 Körner Neugewürz, 2 Stück Ingwer, 2 zerschnittene Petersilienwurzeln, 1 Stück kleingeschnittenen Zeller und ein Stückchen frische Butter. Nun werden die Gurken darauf gelegt, damit sie weich kochen können. Sind sie weich genug, und wird allgemach das Grünzeug gelblich, dann werden die Gurken heraus genommen, in eine saubere Rein gelegt, auf das Grünzeug aber 2 Kaffeelöffel voll feines Mehl gestaubt. Schäumt das Ganze bräunlich auf, dann gieße man ½ Seidel gute Rindsuppe daran, und lasse es aufkochen. Sollte es zu dick werden, so kann es mit Rindsuppe verdünnt werden. Nun seihe man die Gurken durch, drückt

Digitized by Google

den Saft von einer halben Lemonie darauf, und lasse über das Ganze noch einen Sud gehen, wornach die Fäden von den Gurken gewunden und entweder ganz oder zur Hälfte überschnitten auf die Schüssel gelegt werden, und die Sauce darüber geschüttet wird.

57. Gewöhnlicher, wie auch Endivien-Salat.

Die Salathäuptel werden so gereinigt, daß davon nur das Beste, Weicheste, daher Zarteste genommen und in eine Schüssel, jedoch nicht zu klein, eingeschnitten wird. Jetzt wird der Salat zwei-, ja sogar dreimal im frischen Wasser ausgewaschen, Salz, Essig und reines Oel, wohl auch etwas fein geschnittener Schnittlauch hinzugefügt. Man bedient sich nun zweier Gabeln, um das Ganze unter einander zu mischen, damit Fett und Flüssiges sich jedem einzelnen Blatte Salat mittheilt. Diese Art Salat kann mit hartgekochten und zerviertelten Eiern, mit Kälberschnitten u. s. w. belegt werden.

58. Gedünsteter Endiviensalat.

Ist der Salat geputzt, rein ausgewaschen und in Salzwasser weich gekocht worden, dann wird das Salzwasser davon abgeseihet, ein Stück Butter in die Reine gelegt, und der Salat aufgedünstet. Beim Anrichten zerschneide man den Salat, und wenn die Schüssel damit belegt ist, so gieße man eine Buttersauce darüber. Wie diese gefertigt wird, sehe man bei der Sauce in Nr. 20, Seite 76.

59. Faschirter Salat.

Dieser wird ganz so zubereitet, wie der faschirte Kohl unter Nr. 2 (s. Seite 84).

Digitized by Google

60. Gedünsteter gekrauster Salat.

Man putze den Salat rein, wasche und siede selben weich, seihe das Wasser davon ab, und lasse den Salat in Butter dünsten. Nun wird etwas Mehl daran gestaubt, Rindsuppe, und wenn das Ganze gut aufgesotten hat, auch Zucker hinzu gethan.

61. Kohlrüben (Dorschen) eingebrennt.

Man schäle die Kohlrüben, schneide sie so her, wie man breite Nudeln zu schneiden pflegt, wasche dieselben, und lasse sie in eine Rein, worin sich ein Stück Butter befindet, dünsten, bis dieselben weich sind. Jetzt wird eine bräunliche Einbrenn gemacht, in dieselbe Salz, Pfeffer und Neugewürz gethan, und diese Einbrenn über die Dorschen gegossen, die man noch einmal aufkochen läßt, sie nach und nach mit guter Rindsuppe zu verdünnen, und mit fein geschnittener Petersilie und Knoblauch zu bestreuen sucht. Als Beilage eignen sich Schweinefleisch, Schinken, geselchte Würste u. s. w.

62. Kohlrüben (Dorschen) gedünstet.

Die Kohlrüben werden ganz so behandelt, wie die weißen Rüben unter Nr. 11 (s. Seite 88).

63. Kohlrüben (Dorschen) Salat.

Die Dorschen werden, wie im Vorhergehenden zergliedert worden ist, jedoch im Ganzen gekocht, aus dem Geschirr genommen, und in Schnitte getheilt, diese Schnitte wieder in lange Streifen. Nun ordne man die Streife in einer flachen Schüssel, gieße darüber einen guten Weinessig, das nöthige Oel, und würze das Ganze mit Salz und Pfeffer.

Digitized by Google

64. Gewöhnlicher Krän.

Man schabe den Krän, wasche und reibe ihn auf einem Reibeisen in ein Schüßelchen, gieße guten Essig und das nöthige Oel darüber, gebe Salz dazu, und trage ihn auf die Tafel als eine Zuspeise.

65. Krän in der Rindsuppe.

Man nehme Semmelbröseln, geriebenen Krän, ein Stückchen Butter und etwas Muskatenblüthe, mische Alles in einer kleinen Rein mit etwas Rindsuppe, und lasse es aufsieden. Sollte der Krän etwas zu scharf seyn, so kann man vor dem Anrichten noch rohen Krän dazu mischen.

66. Semmelkrän.

In guter Rindsuppe koche man Semmelschmollen zu Panadel, gebe eine Hand voll fein geriebenen Krän dazu, und lasse ihn einmal aufsieden.

67. Ein gemischtes Gemüse.

Zur Zeit, wo junge Spargel, grüne Erbsen und junge Bohnen zu haben sind, nehme man ein Seidel junge, kleingeschnittene Spargel, ein Seidel grüne Erbsen und ein Seidel kleingeschnittene Bohnenschotten, wasche sie in kaltem Wasser, gebe in ein Casserol 4 Loth frische Butter und 2 Loth gestoßenen Zucker, und lasse das Gesammte auf der Gluth aufschäumen. Nun gebe man die 3 Zugemüsestoffe hinein, lasse sie zusammen dünsten, bis sie weich zu werden anfangen, dann wird ein Löffel voll feines Mehl hineingestaubt. Hat Alles ein Weilchen gedünstet, dann werden 8 Eßlöffel voll guter Rindsuppe, und 3 Eßlöffel voll süßen, abgekochten Schmettens dazugegossen, und es kommt auch

Digitized by Google

noch Muskatenblüthe und klein geschnittene Petersilie dazu, worauf Alles noch einmal aufsieden, dann aber mit gebackenen Hühnern oder Karbonadeln oder gebackenem Kuheiter als Zugemüse angerichtet und aufgetragen werden kann.

68. Hopfensalat.

Junger Hopfensalat wird zuerst in kaltem Wasser gereinigt, dann geputzt, und mit Spargel in Salzwasser gekocht. Nun lasse man denselben kalt werden, mache ihn mit Essig und Oel an, und streue gestoßenen Pfeffer darauf.

69. Süßer Salat.

Man reibe Semmel, schneide dünne Blättchen, backe sie schön gelb in heißem Schmalz, lege sie zierlich auf eine Schüssel, reibe die Schale von einer Lemonie und einer Pomeranze auf Zucker ab, bestreue mit diesem Zucker die Semmel, drücke dann den Saft von der Lemonie und Pomeranze daran, und lasse das Ganze etwas stehen, bevor man es servirt.

70. Gebackener Salat.

Schöne geschälte Borsdorfer-Aepfel werden in Spalten geschnitten. Inzwischen koche man Zwetschken, nehme die Kerne heraus und feintige aus einem Ei, aus etwas Zucker und aus einigen Kochlöffeln voll Mehl einen dünnen Teig, wozu man zur Anmetzung einige Löffel voll Wein oder auch gut gegohrenes Bier verwendet. Der Teig darf nur sehr wenig gesalzen werden, und muß das Flüssige eines Tropfteiges erhalten. In diesen Teig tunke man die Aepfelspalten und die Zwetschken, werfe sie in heißes Schmalz und lasse sie schön gelb backen. Wenn sie fertig sind, dann

Digitized by Google

bestreue man sie mit Zucker und Zimmt, und trage sie sogleich auf, weil sie im warmen Zustande am besten schmecken.

71. Gemischter süßer Salat.

Man koche dürre Zwetschken im Biere, in welches einige Gewürznelken, etwas Lemonienschale und ein ganzes Stückchen Zimmt gethan worden sind. Inzwischen müssen auch trockene Hagebutten in Wein mit Zucker und Lemonienschale gekocht worden seyn. Haben beide Gegenstände weich gekocht, so gebe man die Zwetschken in die Mitte, richte sie hoch an, rund herum aber bilde man einen Kranz aus Hagebutten und ganz am Rand einen Kranz von geschnittenen süßen Pomeranzen, worauf Alles mit Zucker bestreut und servirt wird.

72. Gemischter saurer Salat.

Sind 4 Rosen schöner Carviol, 4 schöne Zeller in Rindsuppe gekocht worden, dann nehme man 3 Häuptel gelben und eben so vielen gesprengelten rothen Salat, und salze denselben.

Jetzt wird der gesammte Salat in einer mit Weinessig und Provenzeröl 2 fingerhoch gefüllten Schüssel, wohin er gelegt worden ist, wohl gemengt, worauf eine Schüssel genommen, ein Teller umgekehrt darauf gegeben, und der Salat in eine gewisse Anreihung gebracht wird. Diese geschieht also: Man mache zuvor einen Kranz von dem gekochten, in Essig und Oel eingetauchten Carviol, jetzt einen solchen von gelbem Häuptelsalat, dann einen Kranz von Zellerblättern, hierauf einen von gesprengeltem Salat u. s. w. Den Zeller bestreue man mit Pfeffer, das Uebrigt mit hart gekochten und klein geschnittenen Eierdottern. Zu diesem Salat muß man

Digitized by Google

Essig und Oel besonders auf den Tisch geben, weil sich von beiden Artikeln nichts auf dem gestürzten Teller erhält.

Saure Salate werden zu Enten, Kalbsbraten, Hühnern, Kapaunen u. dgl. gegeben, die süßen gewöhnlich zum Wildpret.

73. Französisches Zugemüse.

Man nehme zu gleichen Theilen klein geschnittene Spargel, junge grüne Erbsen und klein geschnittene junge Fisolen, lasse in frischer Butter gestoßenen Zucker aufschäumen, und dünste darin das Zugemüse, bis es anfangt, weich zu werden. Jetzt wird etwas Mehl hineingestaubt, und nach einer Weile dürfte man einige Löffel voll Rindsuppe und abgekochten Schmetten dazu geben, wohl auch grüne Petersilie und Muskatenblüthe anfügen. Hat das Gesammte hübsch eingedünstet, dann kann es beim Anrichten mit gebackener Leber, Kuheiter, Cottolets oder mit gebackenen Hühnchen belegt werden.

Am Schluße dieser reichhaltigen Gemüse-Klassifikation kommt noch zu bemerken, daß noch so manch anderer Gegenstand, welcher bei den Fastenspeisen oder bei den Compots vorkommt, als Zugemüse betrachtet, und auf die Tafel gegeben werden kann.

7. Wildpret.

Einige Vorschriften.

Bevor wir auf die Bereitung des verschiedenen Wildprets übergehen, müssen wir füglich einige Vorschriften voranssenden, welche auf die nöthigen Vorbereitungen ihre Richtung nehmen.

Digitized by Google

a) Das schwarze Wildpret muß mit einer glühenden Schiene abgebrannt werden. Hierauf wird es rein gewaschen, in einen mit hinlänglichem Raume versehenen Topf gelegt, und man gieße nun zwei Theile Wasser daran, lege einige Lorbeerblätter, eine ganze Zwiebel, ganzen Pfeffer und ein Stück Lemonienschale dazu, und verfahre so, wie wir später hören werden.

b) Alles Wildgeflügel wird trocken gerupft und flammirt *). Den Wildenten, Fasanen und Rebhühnern läßt man die Federn am Kopfe stehen, und wickelt sie beim Braten mit Papier um.

c) Da einiges Wildpret gespickt wird, so ermangeln wir nicht, hier eine gedrängte Erklärung des Spickens zu geben.

Man nehme einen festen geselchten Speck, schneide denselben länglich, und bestreue ihn mit Salz. Zum Spicken wird die gehörige eiserne Spicknadel genommen, in die Oeffnung derselben ein Stückchen Speck gesteckt, und mit der Nadel auf der einen Seite in das Fleisch hinein-, auf der andern Seite aber wieder, und zwar so herausgestochen, daß der Speck darin stecken bleibt. Auf diese Weise werden nicht nur Wildpret, sondern auch alle Gattungen Geflügel und Fleisch gespickt.

1. Schwarzes Wildpret.

Die Vorrichtungen, welche mit dem schwarzen Wildpret vorzunehmen sind, beliebe man unter dem Buchstaben a einzusehen.

Während das schwarze Wildpret kocht, lege man gekochte Weichsel oder Hagebutten in ein Geschirr, worin sich die Hälfte Wasser, die andere Hälfte aber

*) Flammiren heißt so viel, als die an der Haut allenfalls noch gebliebenen Federstümpfchen an der Kohlenflamme absengen. A. d. V.

Digitized by Google

Wein befindet, und lasse sie kochen. Jetzt zerdrücke man die Weichsel oder Hagebutten, seihe sie durch, versehe sie mit einer halbbraunen Einbrenn, gebe ein Stück Zucker, ein bischen Lemonienschale, etliche Gewürznelken und Zimmt dazu, und lasse Alles ein bischen aufkochen.

Ist das Wildpret gehörig weich, so wird es abgeseihet, auf ein zierlich zusammengefaltetes Serviet gelegt, mit Lemonienschalen bestreut und servirt. Die Sauce wird besonders in einem anständigen Geschirre aufgetragen.

2. Eingemachtes Wildpret.

Man nehme ein Stück von einem wohl abgelegenen Reh- oder Hirsch-Wildpret, wasche es rein von den anhängenden Wachholdern, gebe es auf eine Rein, worin sich ein Stück Butter befindet. In diese kommen jetzt noch eine scheibenweise hergeschnittene Zwiebel, und als ganzes Gewürz, Pfeffer, Ingwer und Neugewürz. Wenn das Gesammte zu dünsten beginnt, so wird Suppe und Weinessig daran gegossen, und jetzt lasse man Alles wohl kochen, brenne ein braunes Einbrenn daran, gieße sauern Schmetten hinzu, seihe die Sauce durch, und ziere die Schüssel, in welche das Ganze angerichtet worden ist, am Rande mit Lemonienschalen oder mit einem Kranze von Butterteig. Ist das Wildpret alt, so muß es früher mit Essig, Wasser und den angezeigten Gewürzen abkochen; ist es aber jung, so ist dieses nicht nothwendig, und es darf bloß dünsten.

3. Gedämpfte Wildgans, Wildente, Wildtaube, Fasan u. s. w.

Man bestreiche eine Rein mit Butter, belege sie mit Speckspalten, welche blätterig geschnitten sind, dann

Digitized by Google

mit gelben Rüben, Peterſilienwurzel und Zwiebel, ſtreue Salz, Pfeffer, Ingwer und Lorberblätter darauf, lege nun die rein geputzt wordene Wildente, Wildtaube oder den Faſan hinein, und dünſte ſie ſchön bräunlich. Hierauf gieße man ſiedende Rindſuppe hinzu, damit die Gans zur Hälfte davon bedeckt wird, dämpfe ſie langſam weich, ſeihe beim Anrichten die Sauce ab, ſtaube etwas Mehl daran, laſſe ſie aufkochen und gebe ſie darüber. Als beſonders iſt hier anzumerken, daß die Wildgans und Wildente dann, wenn ſie auf beſagte Art gedünſtet worden iſt, aus der Rein genommen und tranſchirt wird. Indeſſen ſtaube man etwas Mehl zu dem Saft in die Rein, laſſe es braun werden, rühre etwas Eſſig oder Wein, Rindſuppe, Kuttelkraut hinein, koche es gut auf, ſeihe die Sauce durch, ſtelle ſie in einer Rein an's Feuer, gebe die tranſchirte Wildgans oder Ente u. ſ. w. hinein, laſſe Alles nochmals aufſieden und gebe ſie nun zur Tafel. Die Schüſſel kann mit Butterkrapfeln oder kleinen Erdäpfeln verziert werden.

4. Faſan, Rebhühner, Wildtauben ꝛc. mit Linſen.

Die geſpickten Rebhühner werden geſalzen, und in einer Rein, die mit würflig geſchnittenem Speck belegt iſt, dann mit etwas Eſſig ſchön gedünſtet, indem man oben und unten ſcharfe Gluth gibt. Nun lege man die fertigen Linſen hinein, miſche Alles gut, ſtürze es auf die Schüſſel und trage es auf.

5. Rebhühner mit Oliven.

Eine Rein wird mit Speckſpälten, ſcheibenförmig geſchnittenen Peterſilienwurzeln, gelben Rüben und Zwiebeln belegt, und in derſelben dünſte man nun die

Digitized by Google

geputzten Rebhühner mit etwas Rindsuppe weich. Jetzt werden die Rebhühner herausgenommen, auf 4 Theile geschnitten, und mit einigen Löffeln Mehl gestaubt, worauf man das Ganze, mit einigen Löffeln voll Rindsuppe und mit etwas Essig verdünnt, gut einsieden läßt, die Sauce durch ein Haarsieb seihet, die Rebhühner hineinlegt und eine Schale voll Rindsuppe dazu gießt. Dann lege man die Rebhühner zierlich um die Schüssel herum und zwischen 2 Stücke immer ein gebackenes Semmelschnittchen; hierauf schütte man die Sauce in die Schüssel und putze Alles zierlich mit Oliven auf.

6. Der Vorderhase in brauner Sauce.

Der Vorderhase wird in Stücke zerhackt, rein gewaschen und in eine Rein gethan, worin sich ein Stück würflig zerschnittener Butter, eine kleingeschnittene Zwiebel, etwas Thymian- und Lorberblätter befinden. Man gebe Salz und etwa 4 Eßlöffel voll Rindsuppe dazu, bedecke die Rein, und lasse das Gesammte so lange dünsten, bis sich keine Suppe mehr zeigt. Jetzt gieße man 1½ Seidel Rindsuppe und ½ Seidel starken Weinessig hinzu und lasse den Hasen noch etwas kochen, worauf er mit einer braunen Einbrenn versehen und noch für einige Minuten, damit er etwas aufkochen kann, an die Gluth gesetzt wird. Beim Anrichten kann die Schüssel mit zierlich geformten Lemonienschalen oder mit einem aus Butterteig gebildeten Kranze garnirt werden.

7. Das Junge vom Hasen, eingemacht.

Man lege in eine Rein würflig geschnittenen Speck, Zwiebel, Thymian, Petersilien- und Lorbeerblätter, schütte etwas Rindsuppe dazu, und setze das von einem Hasen zerhackte und im Wasser gereinigte

Digitized by Google

Junge hinein. Ist die Suppe verdünstet, und beginnt die Zwiebel eine braune Farbe anzunehmen, dann wird ein Seidel Rindsuppe und Weinessig aufgegossen. Der Hase darf wohl aufsieden, worauf eine Einbrenn, in die man allenfalls etwas gestoßenen Zucker legen kann, gefertigt und über den Hasen geschüttet wird. Als Verzierungsgegenstand um die Schüssel herum können Butterkrapfeln angewendet werden.

8. Faschirte Hasen-Cottolets mit Sauce.

Man häute den Hasen ab, löse alles Fleisch von den Knochen, schneide alles Faserige heraus, lege 5 Loth Sardellen und eben so viele Kappern dazu, und hacke das Gesammte fein zusammen, worauf es gesalzen und aus diesem Gemisch eine Art kleiner Carbonadeln gebildet wird. Diese werden in eine mit Butter bestrichene Rein gelegt, worin man sie bräunlich dünsten läßt, und einige Löffel voll Wein hinzu gießt. Hat sich dieser eingekocht, dann nimmt man die Cotoletten heraus, stäubt etwas Mehl in die Rein, läßt es braun werden, gießt zu gleichen Theilen Wein und Suppe hinzu, seihe die Sauce durch ein Sieb, läßt sie noch einmal mit den Carbonadeln aufsieden, und trägt das Ganze auf den Tisch, eine beliebige Verzierung anfügend.

9. Krametsvögel in Glace.

Sie werden nach der nämlichen Zurichtung, wie die Rebhühner unter Nr. 5 (s. Seite 111) bereitet, mit dem einzigen Unterschiede, daß zuletzt die Oliven wegbleiben.

10. Kaltes Wildpret mit Aspik auf welsche Art.

Zu dieser Art von Wildpretspeise kann alles das verwendet werden, was vom gebratenen Wildpret, als

Digitized by Google

da sind: Fasan, Rebhuhn, Hase, Reh u. dgl. übrig geblieben ist. Das Fleischige wird von den Knochen abgesondert, und so geschnitten, wie man breite Nudeln zu schneiden pflegt. Ein gleiches Verfahren findet mit 3 — 4 Sardellen und mit gesulztem Aspik statt. Man mische Alles gut unter einander, und gebe geschnittene Kappern hinzu. Was jedoch die kleinen Abfälle vom Fleisch betrifft, so werden sie mit 2 Lorbeerblättern, einigen Pfefferkörnern mit hartgekochten Eierdottern und Zwiebeln in einem Mörser gestößen, mit Weinessig verdünnt und durch ein Haarsieb getrieben. Jetzt rühre man das Gesammte tüchtig mit feinem Oel ab, und richte diese Sauce über das Wildpret an.

11. Kalt glacirte Rebhühner.

In eine Rein oder Casserole werden Schnitten von Speck gelegt, Suppe hinein gegossen und 4 rein geputzte und gesalzen wordene Rebhühner in diesem Geschirre gedünstet. Ist dieses Dünsten erreicht, dann zerschneide man die Rebhühner, lege sie zum Auskühlen seitwärts, gebe lauwarmes Aspik in ein eigenes flaches Geschirr, mische 3 Loth feines Oel dazu, und stelle das Geschirr auf Eis. Hier wird die Flüssigkeit so lang durch einander gerührt, bis die Masse etwas dick wird, und eine weiße Farbe annimmt, wornach die Rebhühnertheile wohl hinein getunkt, und zierlich auf eine Schüssel gelegt werden, um welche ringsherum Eis angebracht worden ist. Jetzt wird das, was sich im flachen Geschirre befindet, darüber gegossen.

11. Kleine Vögel mit Sauce.

Man putze die kleinen Vögel rein, salze sie, und dünste sie in einer Rein, in welche ein Stückchen Butter, feingeschnittene Zwiebel und etwas Peterssilien

Digitized by Google

kraut gelegt worden ist. Unterdessen wird eine Einbrenn aus Butter, Mehl und einigen Semmelbröseln gefertigt, gute Rindsuppe dazu gerührt, Muskatennuß und Neugewürz beigefügt, wornach das Gesammte aufzusieden hat. Beim Anrichten kann als Zugabe eine zierlich gerundete Lage von Butterkrapfeln u. s. w. aufgerichtet werden.

7. Braten.

Wir kommen nun mit gepflogener Rücksicht auf das sittlich Eingeführte zu den Braten, und senden auch dieser Speiseklasse einige Vorschriften voraus.

a) Das Braten der verschiedenen Fleischartikel selbst wird entweder durch die Bratpfanne, oder am Spieße erzweckt. In dem einen so wie in dem andern Fall versäume man es ja nicht, den Fleischstoff, welcher gebraten und als ein gerathenes Bratstück sich zeigen soll, von Zeit zu Zeit mit Butter oder Schmetten, Sauce oder mit dem Safte zu begießen, welcher von demselben abfließt. Als eine zweite Vorsichtsmaßregel gelte diese, daß man dem Feuer, wodurch das Braten erwirkt wird, den gehörigen Wärmegrad zu verleihen suche. Im Anfange darf das Feuer nicht stark seyn, und zwar aus der chemisch-richtigen Ursache, weil der Braten, wenn die Hitze ihn langsam, daher glimpflich durchdringen soll, die benöthigte Zeit gewinnen muß, mürbe zu werden. Eine bestimmte Zeit, wie lang dieses oder jenes Fleischstück braten müsse, läßt sich im Genauen deßwegen nicht angeben, weil hierin die Größe des zu bratenden Fleischstoffes, die Einrichtung der Bratröhre, das angeschürte und genährte Feuer u. s. w. entscheiden. Noch ist hier zu bemerken, daß man das Fleisch vom vierfüßigen Wildpret, als da sind: Rehe,

Digitized by Google

Hasen ꝛc. nie mit Wasser waschen oder benetzen, sondern stets nur trocken abhäuten darf.

Jetzt beugen wir, und zwar unter b) auf das Abschlachten des Geflügels über.

Der Kopf und die Flügel werden in die linke Hand, in die rechte aber ein spitziges scharfes Messer genommen, womit man ober dem Ohr des Geflügels, und zwar seitwärts hinein sticht, und das also geschlachtete Thier wohl ausbluten läßt. Eine achtsame Köchin sammelt stets das Blut, diesen äußerst nahr- und geschmackhaften Flüssigkeitsstoff in ein kleines Geschirr auf, und weiß denselben gut zu verwenden.

Hühner, Gänse, Enten, Poulards ꝛc. werden auf vorbeschriebene Weise geschlachtet, der Indian aber ganz anders. Man haut ihm nämlich mit einem scharfen Handbeil den Kopf auf einem Blocke ab. Den Tauben wird zuvor ein tiefer Einschnitt mit einem Messer gemacht, und hierauf der Kopf abgerissen.

c) Das Putzen und Flammiren (Federstoppen-Abbrennen) des Geflügels bedarf einer besonderen Zergliederung.

Geschlachtet worbene Hühner, Poulards, Kapaunen, Enten, Gänse und Indiane müssen sogleich nach dem Abschlachten und Ausbluten, wo noch etwas Lebenswärme in ihrem Körper vorwaltet, trocken gerupft, und hierauf die kleinen Härchen (Federstoppen) über einer hell lodernden Flamme abgesengt, was man flammiren nennt, werden.

Junge Hühner tauche man, wenn sie ausgeblutet haben, in kaltes Wasser, und klopfe sie mit der flachen Hand etwas ab, wornach sie in siedendes Wasser gesetzt, gleichfalls mit der flachen Hand geklopft, und ihnen die Federn abgerupft werden.

Was das Wildgeflügel betrifft, so wird selbes

Digitized by Google

trocken gerupft und flammirt. Den Wildenten, Fasanen und Rebhühnern lasse man, wie dieses bereits Seite 109 gesagt worden ist, die Federn am Kopfe stehen, und umwickle den Braten mit Papier.

d) Auch das Aufbrechen und Dressiren des Geflügels nehme hier eine eigene Abhandlungsnummer ein.

Sind die jungen Hühner gerupft, so werden sie in kaltem Wasser rein ausgewaschen. Jetzt breche (schneide) man das geschlachtete Huhn bei dem Stoß auf, nehme da das Eingeweide heraus, gebe aber Acht, damit nicht durch diese Betastung die Galle zerdrückt werde. Der Kropf wird bei dem Halsschnitte heraus gerissen, der Unterschnabel weggeschnitten, das Augenpaar ausgestochen und das also hergerichtete Huhn in kaltem Wasser ganz rein ausgewaschen.

Eine gleiche Behandlung wendet man für Gänse, Enten und Indiane an, nur werden ihnen, wie wir bereits gehört haben, die Krägen weggehackt und Flügel und Füße abgeschnitten.

Um sich das Dressiren des Geflügels zu erleichtern, drücke man die Schenkel (Bügeln) gegen die Flügeln hinauf, und befestige sie mit Bindfaden. Gänse, Enten ꝛc. müssen außerdem noch gespreitzt, und der Bratspieß durch den Spreil gesteckt werden.

Wenn man hölzerne Spreile anwendet, so nehme man ja kein harziges Holz, weil dieses durch seinen widrigen Geschmack den Braten ungenießbar machen würde. Noch ist zu bemerken, daß man mit dem Bratspieß beim Stoß hinein-, und durch dem Spreil unterm Halse herausfahren muß. Aus dem Halse selbst mache man eine Schlinge, und so erhält der Braten eine gewisse Festigkeit.

e) Nun noch einige Worte vom Untergreifen und Füllen.

Digitized by Google

Es ist eine ausgemachte Sache, daß junge Hühner, Tauben u. s. w., die gefüllt werden sollen, untergriffen werden müssen. Dieses geschieht also: Man fahre mit dem Finger beim Halse hinein, und löse mit aller Behutsamkeit die Haut über der Brust ab, worauch dieser Hautsack mittelst einer Spritze mit Fülle gefüllt wird.

Die Füllung einer kälbernen und lämmernen Brust geschieht auf gleiche Weise.

Soll ein Braten gespickt werden, so verfahre man so, wie bereits beim Wildpret unter c Seite 109 erörtert worden ist.

1. Rinds- oder Rostbraten.

Wie diese bereitet werden, kann bei dem Koch-Artikel: Vom Rindfleisch ꝛc. und zwar Seite 84 bis 92 nachgesehen werden.

2. Gebratener Kalbsschlägel.

Ein Kalbsschlägel wird in lauwarmem Wasser ausgewaschen, und bleibt darin, nachdem er mit Salz bestreut worden ist, eine volle Stunde liegen. Jetzt stecke man den Schlägel an den Spieß, lasse denselben am hellen Feuer braten, begieße ihn jedoch immer sorgfältig mit Rindsuppe oder Butter. Die Zeit des Garwerdens (Ausbratens) erstreckt sich gegen 2 Stunden.

3. Eingelegter Kalbsbraten.

Ein tüchtig und allenfalls mit dem Kopfe eines Beils abgeklopfter schöner Kalbsschlägel wird in ein Geschirr gelegt, worin sich Essig, einige Scheiben Zwiebel, Pfefferkörner und Neugewürz befinden, und darin gekocht. Nun bleibt der Schlägel 3 Tage liegen, muß jedoch jeden Tag umgewendet und stets wieder mit

Digitized by Google

einem Stein beschwert werden, wornach er herausgenommen, in Wasser gewaschen, in eine Bratrein gelegt, mit etwas Wasser begossen und mit frischer Butter geschmiert wird. Um eine Schmettensauce zu bilden, kann auch während dem Braten saurer Schmetten darüber gegossen werden.

4. Kalbsnierenbraten.

Man haue mit einer Hacke die Knochen entzwei, stecke den Nierenbraten an den Spieß, begieße ihn von Zeit zu Zeit, und verfahre im Uebrigen mit ihm, wie mit dem Schlägelbraten Nr. 2 (s. Seite 118). Die Zeit des Garwerdens ist eine Stunde.

5. Gefüllte Kalbsbrust.

In 2 Loth flaumig abgetriebene Butter werden 3 in Milch geweichte und ausgedrückte Semmeln und 2 ganze Eier gut abgerührt, sodann folgt Muskatenblüthe, Salz und feingeschnittene grüne Petersilie. Jetzt untergreife man die Kalbsbrust, gebe in den Sack die hergerichtete Fülle, nähe die Endungen mit Zwirn zu, stecke den Braten an den Spieß, und er wird in einer Stunde gar werden.

6. Lungenbraten.

Die Zubereitung eines Lungenbratens, welcher am Spieße gebraten wird, findet man in der Abtheilung 5. vom Rindfleisch, Seite 79.

7. Gebratenes lämmernes Viegel oder Schöpsenschlägel.

Man behandle die hintern lämmernen Viegel wie die Schöpsenschlägel ganz so, wie den Kalbsschlägel unter Nr. 2 (s. Seite 118). Uebrigens kann der

Digitized by Google

Schöpsenschlägel sehr anpassend auch mit Knoblauch und Speck gespickt, am Spieße gebraten, von Zeit zu Zeit mit saurem Schmetten begossen, und der Saft, welcher abtropft, etwas eingebrennt, und beim Anrichten darüber gegossen werden. Der Braten erfordert zum Garwerden nicht mehr, als eine Stunde Zeit, der lämmerne aber wird noch früher fertig.

8. Gefülltes lämmernes Biegel.

Hiezu nimmt man die vordern Biegel von dem Lamme, und füllt und brate sie, wie die Kalbsbrust No. 5 (s. Seite 119).

9. Gebratene Gans oder Ente.

Sind die Gänse oder Enten rein geputzt worden, dann salze man sie, und bestreue sie inwendig mit Kümmel oder Majoran, worauf sie am Spieße gebraten und von Zeit zu Zeit mit dem herabträufelnden Fette begossen werden.

10. Gebratene Ente mit Mandelkrän.

Eine Ente wird schön goldgelb gebraten, ist dies geschehen, so bereite man eine Sauce von 1 Seidel gutem Schmettenkrän, gestoßenen Mandeln, einem Stück frischer Butter, gebe etwas Lemonie, Zucker, Muskatenblühe und einige Kochlöffel voll Mehl hinzu, lasse die Sauce aufkochen, spründe 3 Eierdotter gut ab, gebe die Ente auf eine Schüssel, übergieße dieselbe mit der Sauce, und trage sie dann auf.

11. Gebratene junge Hühner (Brathendel).

Hat man die jungen Hühner rein geputzt, so gebe man ihnen Salz und grüne Peterstlie, stecke sie an den Spieß, binde sie bei den Kniegelenken fest, bei dem-

Digitized by Google

Schenkeln aber stecke man einen hölzernen Spreil, und übersehe es ja nicht, sie fleißig mit Butter zu schmieren, damit ihnen nicht der Saft ausgeht.

12. Gefüllte Brathendel.

Von den geputzten jungen Hühnern mache man die Haut vom Halse bis über die Brust mit dem Finger los, gebe die Fülle, wie bei der Kalbsbrust Nr. 5 (s. Seite 119) hinein, binde die Halshaut fest, und brate sie gerade so, wie die vorhergehenden in Nr. 11 gebraten werden.

13. Brathendel mit Mandelfülle.

Diese werden so, wie die vorhergehenden in Nr. 11 hergerichtet und gebraten. Die Fülle wird also bereitet: In zwölf Loth flaumig abgetriebene Butter werden 6 Eierdotter, 2 in Milch geweichte und ausgedrückte Semmeln, 4 Loth mit Eierklar fein gestoßene Mandeln und 2 Loth Zucker verrührt.

14. Gebratener Kapaun mit Sardellen.

Der Kapaun wird so bereitet und gebraten, wie junge Hühner unter Nr. 11 (s. Seite 120). Man löse nun von 4 Sardellen die Gräthen aus, zerdrücke mit einem Messer das Fleisch in 2 Loth Butter, und schmiere den geputzten Kapaun inwendig damit.

15. Gebratener Kapaun mit Kastanien-Fülle.

Man schneide und zerstoße eine gedünstete Kälbermiere, 30 gebratene Kastanien und eine in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel, und seihe das wohl unter einander gemischte Ganze durch ein Sieb. Jetzt werden in einen flaumig abgetriebenen Viertelpfund

Digitized by Google

Butter 3 Eierdotter und obiges Gemisch hineingerührt, worauf die Haut mit dem Finger vom Halse bis an die Brust untergriffen, die Fülle in den Sack gegeben und mit dem Braten so verfahren wird, wie es in dieser Speiseabtheilung unter Nr. 11 (s. Seite 120) erklärt worden ist.

16. Gebratener Indian mit Kastanienfülle.

Ist der Indian rein geputzt worden, so behandle man ihn so, wie die Hühner Nr. 11. (s. Seite 120.) Die Kropfhaut wird mit einer Fülle angefüllt, in welche man 6 ganze gebratene Kastanien mischet. Der Indian muß immer 1½ Stunde braten und von Zeit zu Zeit mit Butter bestreichen werden.

17. Gebratener Indian mit süßer Fülle.

Der Indian wird so behandelt, wie in dieser Speise-Abtheilung unter Nr. 11. (s. S. 120) erklärt wird. Die Fülle bereite man also: In 8 Loth flaumig abgetriebene Butter werden 5 Eierdotter, eine in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel gerührt und hinzu gethan 4 Loth Weinbeeren, vier Loth gestoßene Mandeln und 4 Loth Zucker. Ist Alles wohl abgerühret worden, dann fülle man mit diesem Fasche die Kropfhaut.

18. Schweinebraten.

Dem gut ausgewaschenen, schweinenen Nierenbraten wird das Rückgrathbein einigemal eingehackt, worauf das Einsalzen und das Braten am Spieße erfolgt. Das herabträufelnde Fett dient als Begießungsmittel. Zeigt sich der Schweinebraten zur Hälfte gar (gebraten), so wird er geschröpft. Dieses geschieht dadurch, daß man mit dem Messer in die semmelbraun

Digitized by Google

gewordene Haut kleine Quadrate (Vierecke) und zwar nach der Quer und Länge zu machen sucht.

19. Gebratenes Spanferkel.

Ist ein rein ausgenommenes Spanferkel ausgewaschen und tüchtig gesalzen worden, dann schneide man die Klauen und Vorfüße ab, und lasse Alles eine Stunde lang im Salze beizen. Nun streue man in das Innere des Spanferkels gestoßenen Pfeffer und Majoran, stecke 2 Semmeln hinein, stecke ferner einen Speil durch, und binde die Füße zusammen, wornach das Spanferkel mit Butter oder Schmalz bestreichen, in die Bratpfanne gelegt, und in einer sehr heißen Röhre, wenn es schön resch werden soll, gebraten, wie auch zuweilen mit einem Stück Speck geschmiert wird. Soll das Braten an einem Spieße vor sich gehen, so werden 2 — 3 Bogen Papier mit Schmalz geschmiert, und über das Spanferkel gebunden. Das Braten muß langsam geschehen, und ungefähr eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird das Papier abgelöst, der Braten mit Speck geschmiert und am hellen Feuer völlig ausgebraten.

20. Gebratener Hase.

Ist der Hase seines Felles und seiner Haut entledigt worden, dann wird er zierlich mit Speck gespickt und in die Bratpfanne gelegt, worin sich Essig, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Thymian, ganzer Pfeffer und Ingwer befinden, mit welchen der Hase begossen wird, der nun 3 Tage in dieser Beize liegen bleiben kann, jedoch öfter umgekehrt werden muß. Man gieße etwas sauren Schmetten hinzu, und lege auch etwas Butter an. Die allenfalls zu viele Beize kann abgegossen und anderswo verwendet werden. So werden aus-

Digitized by Google

gewachsene, junge Hasen aber ganz anders behandelt. Man spicke sie gerade, gebe sie in die Bratpfanne, mische Butter, etwas Wasser und sauern Schmetten hinzu, und lasse sie, mehrmalen sie schmierend, $\frac{3}{4}$ Stunden lang braten.

21. Gefüllte Tauben.

Das Füllen und Braten der Tauben ist ganz dasselbe, wie bei den gefüllten Brathendeln Nr. 12. (s. Seite 121).

22. Gebratene Tauben.

Geputzte und ausgenommene Tauben werden mit feingeschnittenem Speck gespickt, an hölzerne Spießchen gesteckt, welche an dem Bratspieße festgemacht werden. Das Braten geschieht so, wie bei den jungen Hühnern Nr. 11. (s. Seite 129).

23. Gebackenes Kälberbries mit Parmesankäse.

Ein weich gesottenes Bries wird in Eier getunkt, mit Semmelbröseln und Parmesankäse besäet, in Schmalz gebacken und auf einer Schüssel aufgetragen.

24. Rebhühner und Fasanen.

Diese werden gerupft, rein geputzt, flammirt, jedoch müssen die Federn auf dem Kopfe bleiben und die Füße dürfen nicht weggeschnitten werden. Man salze sie nun in- und auswendig, hefte oder spreile sie mit Spagat, spicke sie zierlich mit Speck und lasse sie, indem stets frische Butter als Begießungsmittel angewendet wird, schön braun braten.

25. Rehschlägel und Rehrücken.

Ein eingelegter Schlägel oder Rücken von einem Rehe wird wohl in Wasser ausgewaschen, gehäutet

und zierlich mit Speck gespickt. Man lege nun die Abschnitzel vom Speck, einige Blättchen Zwiebel in die Bratpfanne und den Schlägel darauf, gieße halb Wasser, halb Weinessig darunter, mische Butter dazu und kehre den Braten öfter um. Ist derselben zur Hälfte gebraten, so gieße man, in so ferne der Sauce zu viel seyn sollte, etwas ab und saurern Schmetten dazu und lasse das Ganze recht schön braun werden.

26. Hirschzemmer.

Dieser werde ganz so, wie der Rehschlägel Nr. 25. (s. Seite 124) behandelt. Will man ihn als eine Speise, die auf das Rindfleisch folgt, verwenden, so werden die Abschnitte von dem Speck in die Bratpfanne und der Hirschzemmer darauf gelegt, über welchen Butter und Wasser geträufelt werden. Ist der Zemmer ausgebraten, so kann er mit Semmelbröseln bestreut, die Sauce aber in einem eigenen Gefäße dazu gegeben werden.

27. Gebratene Schnepfen.

Sind die Schnepfen sauber geputzt worden, dann nehme man das Innere heraus, hacke es klein, lege es in eine kleine Rein, frische Butter, grüne Petersilie und Muskatenblüthe dazu, und lasse auf Kohlenfeuer Alles sehr wohl aufdünsten; die Schnepfen aber werden gesalzen, mit Speck gespickt und am Spieße gebraten, und beim Auftragen mit gelblich gebackenen Semmelschnitten verziert. Die Sauce wird zuletzt darüber gegossen.

28. Gebratener Fasan mit Kraut.

Aus einem geputzten Fasan werden breite Stücke Speckspalten geschnitten und mit selben die Brust belegt.

Digitized by Google

Nun salze man den Braten und brate ihn im Safte, lege das Kraut auf die Schüssel und servire das Ganze.

29. Gebratener Fasan mit Pomeranzen-Salat.

Der geputzte Fasan wird auf der Brust mit Speck gespickt, und in gleicher Hitze gebraten. Wie bereits früher gesagt worden, bleiben die Federn auf dem Kopfe, der mit Papier umbunden wird.

30. Gebratener Hirschkalbschlägel.

Der von einem jungen Hirschkalb genommene Schlägel wird mit feingeschnittenem Speck gespickt, und ganz so, wie ein Kalbsschlägel gebraten (siehe in dieser Abtheilung Nr. 2, Seite 118).

31. Gebratene Krammetsvögel.

Sind die Krammetsvögel gerupft, flammirt, gesalzen und quer durch die Mitte an den Spieß gesteckt worden, so gebe man zwischen zwei Vögel je und je eine Semmelschnitte, die in eine dünne Speckspalte gewickelt ist. Nun brate man die Vögel 10 Minuten am hellen Feuer, und begieße sie mit Butter. Kurze Zeit, bevor man anrichtet, werden die gebratenen Vögel mit einem Gemisch aus Salz, gestoßenem Pfeffer und feinen Semmelbröseln bestreut.

32. Gebratene Wald- und Moosschnepfen.

Sind die Schnepfen gerupft, ausgenommen und ist ihnen die Kropfhaut abgezogen worden, so spreitle man den Schnabel mitten durch, salze sie, und fahre mit dem Bratspieß bei dem Schenkel hinein, und beim entgegengesetzten Flügel heraus. Zwischen zwei Schnepfen kommt immer eine Speckplatte. Man brate diese

Digitized by Google

Vögel langsam, und begieße sie von Zeit zu Zeit mit Butter. Inzwischen backe man Semmelschnitte aus dem Schmalz, bestreiche sie mit Schnepfenfasch, lege sie in die Bratpfanne, damit der Saft, welcher von den Schnepfen herab träufelt, darauf falle, und ziere damit auf eine zierliche Weise die Schüssel.

33. Gebratene Haselhühner.

Die geputzten Haselhühner werden wie die Rebhühner und Fasanen Nr. 24 (s. Seite 124) gespickt und gebraten. Ferner wird ihnen die Haut von der Brust zurück gezogen, belege das Fleisch mit einer Speckblatte, und gebe die Haut wieder darüber. Beim Anrichten wird die Trüffelsauce Nr. 8 (s. Seite 72) darüber gegossen.

34. Gebratener Auerhahn.

Ist dieser gehörig hergerichtet worden, so beize man ihn volle acht Tage hindurch in einer Wildpretbeize, spicke ihn dann mit Speck, brate ihn am Spieß und benütze zum Begießen die durchgeseihte Beize und Butter zum Einschmieren. Soll dieser Braten aufgetragen werden, so lasse man rasch die Beize aus der Bratpfanne aufsieden, sprudle sie mit heißer Rindsuppe, mit 3 Eierdottern und sauerm Schmetten ab, und gieße diese Sauce heiß über den Braten.

53. Gebratene Birkhühner.

Man behandle sie gerade so, wie den Auerhahn Nr. 34, jedoch mit dem Unterschiede, daß, weil die Birkhühner zarterer Leibesbeschaffenheit sind, sie nur 48 Stunden in der Beize liegen dürfen.

Digitized by Google

36. Gebratene Rohrhühner.

Sind die Rohrhühner enthäutet, so bleiben sie eine halbe Stunde im Wasser liegen, worauf die Beize, die sonstige Vorrichtung und das Braten eben so, wie beim Auerhahn Nr. 34 (s. Seite 127) zu geschehen hat.

37. Gebratene Wachteln.

Man entweide die Wachteln, und behandle sie wie die Krametsvögel unter Nr. 31 (s. Seite 126).

38. Gebratene Wildente oder Schildhahn.

Die Behandlungen und Anrichtungen sind ganz so, wie bei dem Auerhahn Nr. 34 (s. Seite 127), der Unterschied ist nur dieser, daß die Wildente nicht so lange, wie der Auerhahn in der Beize bleibt.

39. Bettlergans, ein beliebter Braten.

Eine gepuzt wordene Gans wird mit Salz und Majoran gut ausgerieben. Das Nämliche geschieht mit einer gepuzt wordenen Ente; nebstdem aber wird ein halbes Pfund Butter hineingesteckt, die Gans beim Stoß so weit aufgeschnitten, daß die Ente hineingeschoben werden kann. Jezt wird die Gans mit Spagat zugemacht und in starker Hitze gebraten, dann, wenn sie ganz gebraten ist, angerichtet und mit dem Bratenfette begossen.

40. Zwiebel-Vögel.

In eine Bratrein werden dünne Speckplatten und fein geschnittene Zwiebel hinein gelegt. Jezt lege man die gepuzten und mit Salz eingeriebenen Zwiebel-Vögel dazu, lasse sie rösten, und bestreue die hinlänglich gerösteten mit Semmelbröseln.

Digitized by Google

41. Gefüllte Vögel.

Von einem Kalbsschlägel schneide man Streifen von der Stärke eines Messerrückens, hacke alsdann ein Stück Kalbfleisch und ein Stück Schweinefleisch recht klein, nehme ein Stück Butter, rühre sie flaumig ab, 3 ganze Eier, 3 Löffel guten Schmetten, etwas fein gehackte Lemonieschale, Muskatenblüthe und geröstete Semmel, menge dieses Alles gut durch einander, und fülle die Streifen von dem Kalbsschlägel, binde sie mit einem Faden gut zu, gebe in ein Casserol ein Stück Butter, etwas Petersilie, Zeller, gelbe Rüben, von Allem Gewürz, lege die gefüllten Streifen hinein, und lasse dieselben ½ Stunde dünsten. Ist dieses geschehen, so gebe man ½ Seidel Wein und ½ Seidel Rindsuppe hinzu, und lasse Alles gut aufkochen. Jetzt schlage man die Sauce durch einen Seiher, nehme etwas Lemonieschale, sowie gelbe Einbrenn, gieße die Sauce darauf, lasse dieselbe nochmals aufkochen, gebe die Streifen auf eine Schüssel, binde die Faden weg, und trage das Ganze so auf.

42. Gebratener Truthahn mit Mandel-Fülle.

Der Truthahn wird gerupft und ausgenommen; man bediene sich jedoch der besondern Vorsicht, den Kropf nicht zu verletzen, wornach der Truthahn ausgewaschen, gesalzen und geheftet wird.

Die Mandelfülle wird also bereitet: In 6 Loth abgetriebene Butter schlage man 3 Dotter und 2 ganze Eier, wozu 3 Loth geschälte und geschnittene süße Mandeln, Muskatenblüthe, etwas Zucker, 5 Löffel voll Schmetten und das erforderliche Quantum von Semmelbröseln gefügt werden. Die Fülle sei ja nicht zu dünne,

Digitized by Google

damit sie nicht rinnt, aber auch nicht zu dick, weil sie hart wird. Während dem Braten richte man sein besonderes Augenmerk auf den Kopf, und umwinde denselben, damit keine Brandblasen in Anzug kommen, mit einem festen Papier, welches mit Butter beschmiert worden ist. Das Braten des Truthahns muß sehr langsam vor sich gehen, im entgegengesetzten Falle bleibt er inwendig roh und hart. Statt der Fülle können Kastanien geröstet, der Schale entkleidet, und in den Kropf hinein geschoben werden. Jetzt bindet man den Kropf gut zu, und trägt den Braten auf.

43. Schinken.

Füglich rechnen wir diesen, wie auch die geselchte Rindszunge, zu der Speisengattung der Braten.

Rein gewaschener Schinken kommt in einen mit Wasser gefüllten großen Topf, worin er weich gekocht, behutsam heraus genommen und auf ein reines Brett gelegt wird. Hier häute man den Schinken ab, bestreue ihn mit Majoran und Pfeffer, decke die Haut wieder darüber, und lasse ihn ganz kalt werden. Beim Auftragen kann man verschiedene Beilagen und Verzierungen in Anwendung bringen.

44. Geselchte Rindszunge.

Diese wird ganz so, wie der Schinken Nr. 43 behandelt. Vor dem Anrichten kann der Schinken auf Scheiben geschnitten, und Essig, Oel, Pfeffer und Salz dazu gefügt, wie auch eine sinnige Verzierung mit Blumen u. s. w. angewendet werden.

Digitized by Google

9. Mehlspeisen.

Einleitung.

Die Zubereitung der verschiedenen Mehlspeisen würdigt sich füglich einer eigenen Abhandlung, und indem wir bei dieser Speisegattung eine eigene, zweckgemäße Abtheilung vornehmen, lassen wir es nicht außer Acht, hier im Allgemeinen folgende Vorschriften anzugeben.

Will man Mehlspeisen abtreiben, so müssen Butter, Eier und alle andern Stoffe, welche hinzu kommen, recht flaumig und fein abgetrieben werden. Zugleich soll man das Ganze immer nur nach einer Seite umrühren.

Kommts dazu, daß das Eierklar zu Schnee geschlagen und unter die Butter und die Eierdotter gerührt werden soll, so darf das Mehl, welches allenfalls dazu kommt, nicht mehr stark abgerührt, sondern nur leicht hinein gerührt werden, wenn die Speise nicht, wie man zu sagen pflegt, speckig ausfallen oder nicht mißlingen soll.

Es versteht sich von selbst, daß solche Mehlspeisen, wie z. B. ein Auflauf, gesaumtes Koch u. s. w., welche, wenn sie kalt werden, sich zu sehr setzen, zusammenfallen, daher an ihrer natürlichen Güte verlieren, in dem nämlichen Zeitpunkte, wo sie sich als ausgebacken zeigen, aufgetragen werden müssen.

Man hüte sich ja, Torten, Kugelhupfe u. dgl., dann schon anzuschneiden, wenn sie noch warm sind. Sie würden speckig, und der menschlichen Gesundheit nachtheilig werden. Wer allenfalls erfahren will, ob solche Mehlspeisen schon ausgebacken sind, oder noch nicht, der stecke eine Stricknadel hinein. Zeigt diese sich beim

Digitized by Google

Herausziehen trocken, das heißt, hängt an derselben auch nicht der mindeste klebrige Teig, dann darf man eine solche Mehlspeise sonder Bedenken aus dem Geschirre heraus nehmen.

Die Vorsicht und wohl auch Nothwendigkeit erheischen es, daß solche aus dem Schmalz gebackenen Mehlspeisen vor dem Anrichten noch heiß auf reines Flußpapier gelegt werden, damit sich das überflüssige Fett absetze. Zugleich versäume man es ja nicht, die Pfanne mit dem Schmalz von Zeit zu Zeit zu schütteln, und zuweilen einen Löffel voll frisches Schmalz anzulegen, weil das Gebäcke eine schönere Farbe gewinnt und das zu viele Braunwerden verhindert wird.

Krapfen lassen besonders schön, wenn sie weiße Nanstel haben, weßwegen jeder Krapfen beim Einlegen in das Schmalz mit der Seite, womit er auf dem Brette gelegen ist, in die Höhe kommen muß. Die Fasten-Suppen sind bereits bei dem Artikel Suppen unter Buchstaben b (s. Seite 33) behandelt worden; wir gehen daher unter a auf die Eier- und Mehlspeisen über, die einen großen Theil der Fastenspeisen ausmachen.

1. Eierspeise mit Sardellen oder eingemachten Gurken.

In 2 Eßlöffel voll Schmetten werden 6 Eier gut abgesprudelt, und hierauf in eine flache Rein gegossen, worin ein Stückchen Butter heiß geworden ist. Wenn das Ganze etwas fest zu werden beginnt, dann werden feingehackte Sardellen und Schnittlauch schnell darauf gestreut, und die Eierspeise ist nun fertig.

2. Gefüllte Eier.

Zwölf hartgesottene und abgeschälte Eier werden der Länge nach entzwei geschnitten, wornach man den

Digitized by Google

Dotter heraus nimmt. Jetzt treibe man 4 Loth reine Butter, alle hartgesottenen Dotter und eine in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel fein ab, rühre 3 rohe Eierdotter, grüne Petersilie, Salz, Muskatenblüthe und die Scheeren und Schweife von 10 gesottenen Krebsen tüchtig ab, und benütze dies Alles zur Fülle in die Eierhälften. Nun wird eine Schüssel mit Krebsbutter bestrichen und ein halbes Seidel Schmetten hinein gegossen. Ist dieses geschehen, dann lege man die Eier darein, gebe auf jedes ein Stückchen Krebsbutter, setze die Schüssel in die Bratröhre, damit sie backen können.

3. Verlorene Eier.

Wasser, welches in einer flachen Reine kochend gemacht worden ist, wird also mit Salz und Essig begabt, daß es einen säuerlichen Geschmack erhält. Nun schlage man mit besonderer Vorsicht ganze Eier hinein, so zwar, daß sich das Eierklar etwas ausbreite, der Dotter aber in der Mitte davon umfaßt bleibe. Sobald die Eier fest zu werden beginnen, lege man sie auf einen Teller in warmes Wasser, und gebe sie als einen Beleg auf's Zugemüse.

4. Französische Eier in Sauce.

Hartgekochte und geschälte Eier werden mit jener Fülle ausgestattet, welche in Nr. 2 (s. Seite 132) beschrieben worden ist. Sind die Eier gefüllt, so binde man immer zwei Hälften zusammen, tauche sie in abgeschlagene Eier, dann in Semmelbröseln ein, und backe sie in heißem Schmalze. Jetzt fertige man eine Sauerampfer- oder sonstige Schwammensauce, wie deren Bereitung bereits in der Abtheilung 5 unter Nr. 2 (s. Seite 72) erklärt worden ist, und lege die gebak-

Digitized by Google

kenen Eier, nachdem sie wieder aufgebunden worden sind, hinein, lasse sie einmal aufkochen, und gebe sie auf den Tisch.

5. Ochsenaugen.

Wie diese gefertigt werden, kann bei den Zugemüsen unter Nr. 27, Seite 93, in Einsicht genommen werden.

6. Eierspeise mit Spargeln.

Zu 10 in ein Töpfchen geschlagenen Eiern werden 4 Löffel voll Schmetten, 3 Löffel voll Wasser und etwas Salz gemischt und tüchtig abgesprudelt. Inzwischen gebe man 4 Loth Butter in eine kleine Rein, damit sie heiß werde, schütte die Eier hinein, lege eine Hand voll abgesottene Spargelköpfe hinzu, hebe die Eier öfters mit der Nudelschaufel auf die Höhe, daß sich aus ihnen ein Berg bilde, lasse das Ganze fest werden, und selbes auftragen.

7. Eierspeise mit Spinat.

Diese wird ganz so behandelt, wie die Eierspeise mit Spargel, mit dem Unterschiede, daß anstatt des Spargels Spinat-Topfen dazu gegeben wird.

8. Eier mit Schwämmen.

Acht oder zehn Eier werden mit etwas Salz abgerührt, und die Hälfte derselben wird in eine Amuletpfanne gegossen, worin ein Stück Butter zerlassen worden ist, hieraus ein Amulet auf einer Seite gebacken, eine Schüssel mit Butter geschmiert, und das Amulet mit der gebackenen Seite darauf gelegt. Jetzt mache man ein Gehäckfel von Hechten- oder Karpfenfleisch, von Herrnpilzen oder Champignons, lasse es mit grüner Petersilie, Salz und Muskatenblüthe auf

Digitized by Google

Butter dünsten, schmiere das Amulet damit, und zwar 1 oder 2 Finger dick, backe das zweite Amulet wieder auf einer Seite, lege es mit der ungebackenen Seite darauf, mit der gebackenen nach oben, beschmiere es mit Butter, lasse das Ganze noch etwas in der Röhre ausdünsten und auftragen.

9. Eier mit Schwämmen auf eine andere Art bereitet.

Sind aus etwa 10 oder 12 Eiern Amulete gebacken worden, dann lasse man gehackte Herrnpilze mit grüner Petersilie, Salz und Pfeffer auf Butter dünsten, schmiere sie auf der ungebackenen Seite der Amulete, rolle jede so wie eine Strudel zusammen, lege sie in ein mit Butter geschmiertes Reindel, quirle 4 Eier mit gehackter grüner Petersilie und Schnittling ab, die nun darüber gegossen werden, wornach das Ganze in die Röhre gesetzt wird, damit es ausdünsten kann.

10 Ramcyunus à la Roy.

Haben 30 Loth Butter und ungefähr ein Seidel Wein in einem Casserole aufgekocht, dann werden 28 Loth Mehl darunter, und auf dem Kohlenfeuer so lange gerührt, bis sich hieraus ein fester Teig bildet. Diesen lasse man kalt werden, rühre 14 Eier, 8 Loth geriebenen Parmesankäs, die zerstückte Schale von einer Lemonie, etwas Muskatennuß und 8 Loth gestoßenen Zucker hinein, bilde aus Papier kleine Kästchen, fülle in selbe das ganze Gemisch, und lasse es eine Viertelstunde hindurch backen, wornach das Papier abgelöst und diese schmackhafte Eierspeise aufgetragen wird.

Digitized by Google

11. Amulete.

Sind 8 Eier mit 2 Löffeln voll Mehl und einem halben Seidel Wein gut abgesprudelt worden, dann lasse man ein Stück Butter in der Pfanne heiß werden, schütte die Eier hinein, und lege dieselben, wenn sie unten eine schöne braune Farbe angenommen haben, auf eine Schüssel heraus. Jetzt lasse man wieder ein Stück Butter heiß werden und röste darin die Amulete auf der andern Seite so lange, bis sie eine hübsche gelbbraune Farbe annehmen.

12. Amulete mit Eingesottenem.

Man fertige die Amulete so, wie in der vorhergehenden Nummer erklärt worden ist. Eingesottenes benütze man zum Bestreichen der Amulete, rolle sie zusammen, lege sie über einander und trage das Ganze auf den Tisch.

13. Gefüllte Fridatten.

Wie diese gemacht werden, beliebe man in der Abtheilung 3, Einlagen in die Suppen, unter Buchstaben c (s. Seite 28), einzusehen.

14. Krebsengerstel.

Ein aus 4 Eiern gemachtes feines Gerstel wird in eine Maß Milch eingekocht. Zeigt es sich dick genug, dann rühre man 2 ganze Eier und 5 Dotter, und füge sie und das ausgekühlte Gerstel und endlich 20 feingeschnittene Krebsenschweife dazu, wie auch 2 Loth gestoßenen Zucker, 3 Loth feingehackte Mandeln und etwas Muskatenblüthe, wornach Alles gut abgerührt, eine Form mit Krebsbutter geschmiert, das Gemisch darein

Digitized by Google

gelegt, und, wenn sie langsam und hinlänglich ausgebacken ist, auf den Tisch getragen wird.

15. Quarknudeln.

Auf einem Nudelbrett wird ½ Pfd. Quark mit etwas Salz, 4 Eiern, 2 Seideln feinem Mehl gut durchgerührt und aufgetrieben, dann schneidet man fingerbreite Streifen, giebt sie in kochendes Wasser, läßt sie aber nicht länger als ¼ Stunde kochen; ist dies geschehen, so gibt man sie auf eine Schüssel, gießt braune Butter darüber, und trägt sie auf.

16. Abgeschmalzene Nudeln.

In das auf ein Nudelbrett geschüttete Mehl wird eine Grube gemacht, in welche man 3 Eier schlägt, und so viel Wasser dazu gießt, als hinreicht, um hieraus einen Teig hervorzubringen. Dieser wird in faustgroße Stücke geschnitten, die man Stück für Stück fest abknetet, und von Zeit zu Zeit das Brett mit Mehl bestreut, wornach man jedes Stück fein auszuwalken und Nudeln daraus zu schneiden hat. Diese werden in Salzwasser gekocht, durch ein Nudelsieb abgeseiht, und schnell mit kaltem Wasser überspült. Jetzt lasse man ein Stück Butter in einer Rein heiß werden, lege die Nudeln hinein, rühre selbe fleißig um, und gebe diese durch und durch heiß gewordene Mehlspeise auf den Tisch.

17. Abgeschmalzene Nudeln mit Semmelbröseln oder Gries.

Die Nudeln werden so gefertigt, wie in der vorhergehenden Nummer erklärt worden ist. Unterdessen lasse man in Schmalz Semmelbröseln oder Gries an-

Digitized by Google

laufen, lege die Nudeln hinein, rüttle selbe gut unter einander, und gebe sie auf den Tisch.

18. Nudelfanzel.

Man richte die Nudeln so her, wie es die Nr. 16 (s. Seite 137) zu verstehen gibt. Jetzt wird eine blecherne Form mit Fett bestrichen, mit Semmelbröseln bestaubt und die hineingelegte Nudelmasse in der Röhre braungelb gebacken.

19. Ausgedünstete Nudeln.

Man richte und schneide die Nudeln, wie in Nr. 16 (s. Seite 137) gesagt wurde. Man lege hierauf die Nudeln in eine Casserole, worin Milch kochend gemacht worden ist, gebe ein Stück Butter dazu, rühre fleißig um und dünste die Nudeln so lang, bis sie trocken werden, wornach sie beim Auftragen mit Zucker und Zimmt bestreut werden.

20. Ausgedünstete Regenwürmer.

Ein halbes Pfd. Mehl wird auf dem Nudelbrett mit etwas Salz und 4 Loth gestoßenem Zucker vermengt, und das Ganze mit 4 Loth Butter zu Bröseln geknetet. Jetzt bilde man mit Eiern einen leichten Teig daraus, arbeite ihn fein ab, und walke mit der flachen Hand solche Nudeln, die eine halbe Elle lang und so dick wie ein Federkiel sind. Diese werden in einer breiten Rein, worin sich siedende Milch befindet, eingekocht, 4 Loth Butter und etwas Vanille hinzu gethan, und man lasse nun unter beständigem Umrühren das Ganze, jedoch nur so lange kochen, bis es sich zur Hälfte verdünstet.

Digitized by Google

21. Ausgedünstete grüne Regenwürmer.

Die Zurichtung dieser Mehlspeise geschieht ganz so, wie in vorhergehender Nummer erklärt worden ist, mit dem einzigen Unterschiede, daß ein Löffel voll Spinattopfen hinzu gemengt wird.

22. Gebackenes Heu.

Der Teig zu diesem wird so gefertigt, wie bei den Regenwürmern Nr. 20 (s. Seite 138), hierauf dünn ausgewalkt, wornach man feine Nudeln aus selben schneidet. Diese lege man in die Pfanne, worin Schmalz heiß geworden ist, und zwar immer ein Häufchen nach dem andern, backe sie, richte das Ganze auf die Schüssel, und gebe es, mit Zucker und Vanille bestreut, auf die Tafel.

23. Ausgedünstete Griesnudeln.

Auf ein Nudelbrett wird eine halbe Maß Gries, etwas Salz und 2 Loth gestoßener Zucker gethan, und man schlage in dieses Gemisch so viele Eier, als zu einem leichten Teig erforderlich sind. Das Verfahren im Abkneten, Einlegen u. s. w., ist ganz so, wie bei den ausgedünsteten Nudeln, Nr. 19 (s. S. 138).

24. Grieszweckerl.

Der gewalkte Teig wird zu kleinen Fleckerln geschnitten, im Uebrigen aber ganz so verfahren, wie bei den abgeschmalzenen Nudeln Nr. 16 (s. Seite 137).

25. Mandelfleckel.

Gewöhnlicher Nudelteig wird recht fein ausgewalkt und mit dem Rädchen zu großen Flecken zerschnitten. Diese werden in Salzwasser gekocht. Jetzt

Digitized by Google

bestreiche man eine blecherne Form mit Butter und Semmelbröseln, lege eine Schicht Fleckeln hinein, streue darauf ein Gemisch aus fein geschnittenen Mandeln, grüner Petersilie und gestoßenem Zucker, und füge neuerdings eine Schicht Fleckeln an. Sieht man, daß die Form voll ist, dann wird hie und da ein Stückchen Butter darauf gelegt, Alles mit Schmetten und Zucker übergossen, worauf man es ausbacken läßt.

26. Feiner Mehlschmarren.

Sind 6 Kochlöffel voll Mehl mit 6 Eierdottern in einem geeigneten Geschirre verrührt worden, so schütte man so viel Schmetten hinein, als nothwendig ist, den Teig flüssig zu machen. Nun wird derselbe mit etwas Salz und 4 Loth Zucker gewürzt, und der Schnee von 6 Eierklar dazu gethan. Inzwischen lasse man in einer Rein ½ Pfd. Butter heiß werden, schütte den Teig hinein, damit er rasch aufdünsten kann, wornach er umgewendet wird. Sobald er eine gelbliche Rinde zeigt, wird er mit einem Löffel zerdrückt, in die Schüssel gelegt, und mit zerstoßenem Zucker überstreut.

27. Gewöhnlicher Mehlschmarren.

In einem aus Mehl, Milch und 2 Eiern gefertigten dünnen Teig wird Salz und Zucker hineingesprudelt. Inzwischen mache man Schmalz in einer Rein heiß, und beobachte im Uebrigen ganz das Verfahren, welches die vorhergehende Nummer vorschreibt.

28. Semmelschmarren.

Geschnittene Semmeln kommen in eine Schüssel, und werden mit untereinander gerührter Milch und Eiern übergossen. Tritt der Fall ein, daß die Semmeln die Milch eingesaugt haben, so hitze man das

Digitized by Google

Schmalz, und trage, wenn die Semmeln sich bräunlich zeigen, den Schmarren auf.

29. Abgetriebener Reisschmarren.

Ein halbes Pfd. in Milch wohl gekochter Reis hat in einer Schüssel auszukühlen. Hat man ½ Pfd. Butter recht flaumig abgetrieben, so gebe man den Reis, 6 Eierdotter, etwas Vanille und 4 Loth gestoßenen Zucker hinein, rühre Alles gut ab und füge den Schnee von 6 Eierklar hinzu, wornach das Ganze in eine Rein, worin heißgemachtes Schmalz sich befindet, geröstet und mit demselben so verfahren wird, wie beim Mehlschmarren Nr. 26 (s. Seite 140).

30. Griesschmarren.

In eine halbe Maß Gries, der in einen Weidling geschüttet wird, menge man so viel Milch, als zur Abmachung eines leichten Teiges erforderlich ist. Dieser wird nun gesalzen, und in eine Rein gelegt, worin Schmalz heiß gemacht worden ist. Im Uebrigen wird so verfahren, wie mit dem Mehlschmarren unter Nr. 26 (s. Seite 140).

31. Gries-Koch mit Eingesottenem gefüllt.

Man nehme ½ Seidel Gries, koche denselben in Milch, lasse ihn dann auskühlen, gebe 4 Loth abgetriebene Butter, etwas Lemonie, Muskatenblühe, 5 Loth Zucker und 9 Eierdotter hinzu, schlage das Weiße von den Eiern zu Schnee, und verarbeite Alles so lange, bis Blasen erzeugt werden. Ist dieses geschehen, so schmiere man die hierzu bestimmte Forme mit Butter aus, und gebe die Hälfte der Masse hinein; alsdann belege man diese mit dem Eingesottenen nach der

Digitized by Google

Runde herum, gebe den übrig gebliebenen Theil der Masse darüber, lasse es hernach gelblich backen, und bestreue das Ganze dann mit Zucker.

32. Abgeschmalzene Nockerln.

Der aus Mehl, aus 2 Eiern und Milch gemachte leichte Teig wird auf ein kleines Schneidebret gelegt. Sobald in einem Topf Wasser gesotten hat, wird selbes gesalzen, und nun streife man mit dem Messer kleine Stücke von dem Teig in den Topf. Es versteht sich von selbst, daß von Zeit zu Zeit das Messer ins siedende Wasser gesteckt werden muß, damit sich der Teig um so leichter davon ausstreme. Die gekochten Nockerln werden in den Nudelseiher, und wenn das Wasser sich davon geschieden hat, in eine Rein gelegt, worin Schmalz heiß gemacht worden ist, gesalzen und geröstet, und darnach zu Tisch getragen.

33. Mehlnockerln mit Eiern und Parmesankäse.

Man fertige sie, wie die abgeschmalzenen Nockerln unter Nr. 32, übergieße jedoch die gerösteten, die noch in der Rein verblieben, mit 2 abgesprudelten Eiern, oder streue geriebenen Parmesankäse darauf, und rühre das Ganze, bevor es zu Tische getragen wird, recht wohl unter einander.

34. Ausgedünstete Mehlnockerln.

Wie diese bereitet werden, kann man bei den Einsagen in die Suppen unter Buchstaben a (s. Seite 27) ersehen. Das Ausdünsten dieser Mehlspeise geschieht gleichfalls auf die gewöhnliche Weise.

Digitized by Google

35. Ausgedünstete Griesnockerln.

Die Bereitung derselben kommt schon bei den Einlagen in die Suppen unter Buchstaben b (s. S. 28) vor. Mit dem Ausdünsten derselben verfahre man wie gewöhnlich.

36. Ausgedünstete Erdäpfel-Nockerln.

Auch diese kommen schon bei den Einlagen in die Suppen vor. Man dünste sie, wie jeden andern Fastenspeisestoff.

37. Salzburger Nockerln mit Stanitzen.

In ein Seidel Milch, welches mit 2 Loth Butter in einem Rein ausgesotten hat, wird ein Seidel Mehl hinein gerührt. Der wohl gemischte Teig darf in einem Weidling kühl werden, wornach 4 ganze Eier hinein geschlagen, Vanille, Salz und 3 Loth gestoßener Butter hinzu gethan, und Alles wohl unter einander gerührt wird. Man bilde jetzt von diesem Teige mit Beihülfe eines Messers Nockerln, und lege sie in siedende Milch, und gieße die Hälfte der Milch ab, welche mit Eierdottern gesprudelt wird, wornach man ein Stückchen Butter hinzu rührt, und das Ganze auf die Nockerln hinein gießt, welche nun gedünstet werden. In der Zwischenzeit werden 4 Loth Butter mit 5 Kochlöffeln voll Mehl abgeknetet, in ein Seidel siedende Milch hinein, und Zucker und Vanille dazu gegeben, und in etwas heiß gemachtes Schmalz ein Löffel voll von diesem Teige darauf gegeben, so zwar, daß dieser Mehlspeisestoff sich ausbreiten und backen, und im eigentlichen Sinne Fridattenflecke vorstellen kann. Die ausgedünsteten Nocken kommen auf eine Schüssel, die Fridattenflecke wickle man in Stanitzen, stecke einen

Digitized by Google

in den andern, und suche um den Rand der Schüssel herum hieraus einen Kranz zu bilden.

38. Schnee-Nocken.

Man nehme von 8 Eiern das Weiße, schlage es zu Schnee, dann ½ Pfd. Zucker und von einer Lemonie reibe man die Schale dazu. Jetzt gebe man in ein Casserol ein Seidel Wein, mache nach Belieben die Nocken, gebe sie in das Casserol und lasse dieselben kochen; ist dies geschehen, so nehme man die Nocken heraus, und gebe sie auf ein Sieb zum Abtrocknen. Von dem Wein mache man alsdann einen Chateau, lege die Nocken auf eine blecherne Schüssel, begieße dieselben mit dem Chateau, und lasse sie in mäßiger Hitze backen.

39. Punsch-Amulete.

Eine Halbe Wein, 8 Loth gestoßener Zucker und 15 geschälte Muscheuskat-Aepfel werden in eine Casserole gethan, damit sie unter beständigem Umrühren dick einkochen können. Jetzt schütte man ein Glas von Punschessenz darein, lasse das Ganze einmal aufkochen, streue fein gestoßenen Zucker darüber, halte eine glühende Feuerschaufel darüber, damit der Zucker sich brähne, und gebe diese wohlschmeckende Mehlspeise in warmen Zustande auf die Tafel.

40. Ausgebackene Knödel in Schmalz.

Es werden 4 Loth Butter flaumig abgetrieben, 2 Loth Zucker, 3 ganze Eier, etwas Lemonie, Muskatenblüthe, 2 Loth fein gestoßene Mandeln, 2 geriebene Mundsemmeln unter einander gemengt, aus dieser Masse kleine Knödeln gemacht, und in heißem Schmalz goldgelb gebacken. Alsdann werden die Knödeln

Digitized by Google

kaltes Wasser gethan und wieder eine Stunde gekocht. Man legt sie dann auf eine Schüssel, und gieße Chadeau darüber, den man von 7 Eierdottern, 7 Löffel voll Wein, 3 Loth auf Lemonie abgeriebenem Zucker verfertigt, und in einem Topf so lange abrührt, bis derselbe voll Schaum ist.

41. Quark-Knödeln.

Man nehme ½ Pfd. guten Quark, treibe ihn gut ab, gebe etwas Salz, 4 ganze Eier und 2 geriebene Mundsemmeln, so wie ein wenig Muskatenblüthe hinzu, menge Alles wohl unter einander, mache nicht gar zu große Knödel, lasse dieselben ½ Stunde kochen, gebe sie auf eine Schüssel, streue geriebene Semmel darüber, und gieße braune Butter darauf.

42. Käse-Knödeln.

Man nehme 4 Reibkäseln, reibe dieselben auf einem Reibeisen, gebe 4 Loth abgeriebene Butter, etwas Salz, 3 ganze Eier, 3 Löffel Schmetten und 2 geriebene Mundsemmeln dazu, menge Alles gehörig unter einander, mache nicht gar große Knödeln daraus, und lasse dieselben ½ Stunde kochen, bestreue sie dann mit geriebener Semmel, gieße braune Butter darüber, und trage sie dann auf.

43. Knödeln von geräuchertem Fleisch.

Man nehme ½ Pfd. geräuchertes Fleisch, lasse es kochen, hacke es, nachdem es ausgekühlt ist, ganz fein, gebe 4 Loth flaumig abgetriebene Butter, 3 ganze Eier, 2 Löffel guten Schmetten, 2 geriebene Mundsemmeln hinzu, menge Alles wohl durcheinander, mache dann Knödel von der Größe kleiner Erdäpfel, lasse dieselben ½ Stunde kochen, gebe sie dann auf eine

Digitized by Google

Schüssel, streue Semmelbröseln darauf, und begieße dieselben mit brauner Butter.

44. Linzer Knödeln.

Man nehme 4 Loth flaumig abgetriebene Butter, 2 Loth feingehackte Mandeln, etwas Lemonie, Muskatenblüthe, 3 Loth Zucker und 3 ganze Eier, schneide alsdann 3 Mundsemmeln in Würfel, lasse sie in Milch nur etwas weichen, damit dieselben ganz bleiben, rühre Alles ohne die Semmel gut durcheinander, und gebe die Semmel zuletzt hinzu. Ist dieses geschehen, so nehme man noch 3 Löffel feines Mehl, und rühre es langsam in die Masse. Jetzt halte man ein Casserol mit Milch bereit; wenn letztere kocht, so raffe man mit einem Löffel den Teig in kleine Portionen, gebe ihn in das Casserol, stelle dasselbe so lange in eine Röhre, bis sich eine Rinde gebildet hat; alsdann streue man Zucker auf die einzeln herausgenommenen Knödeln, und lasse dieselben nochmals ½ Stunde aufkochen.

45. Speck-Knödeln.

Man nehme 2 Seidel Mehl, 1 Seidel gute Milch, 3 Eierdotter, etwas Salz, 2 würflig geschnittene Mundsemmeln, welche mit ¼ Pfd. geräuchertem Speck geröstet werden, menge Alles wohl durcheinander, gebe die Masse löffelweise in kochendes Wasser, lasse die Knödeln ½ Stunde kochen, gebe sie dann auf eine Schüssel, bestreue sie mit Semmelbröseln und brauner Butter, und trage sie so auf.

46. Semmelknödeln.

Die Bereitung dieser Mehlspeise beliebe man bei den Einlagen in die Suppen unter Nr. 1 (S. 23) einzusehen.

Digitized by Google

47. Ordinäre	Knödeln	24
48. Reiter- oder Bauern-		24
49. Abgetriebene und		25
50. Abgebrannte Gries-		26
51. Kartoffel- und		27
52. Gemischte		27

sind bereits bei den Einlagen in die Suppen in jenen Druckseiten, die sie hier rechts anhängen haben, behandelt worden; weßwegen man dort nachsehen wolle.

53. Mehlpudding mit Butter und Semmelbröseln.

Sind in einem Topfe ein Seidel Schmetten, 3 ganze Eier und 4 Löffel voll Mehl gut abgerührt, und etwas Salz dazu gethan worden, dann tauche man eine Serviette in kaltes Wasser, streue Mehl darauf, gieße den Teig hinein, binde zu, hänge die Serviette ins Salzwasser, und lasse den Teig eine Stunde lang kochen. Der auf eine Schüssel gegebene Pudding wird mit Semmelbröseln bestreut, und mit heißer Butter übergossen.

54. Semmelpudding mit Chadeau.

Die Schnollen von vier Semmeln wird in Schmetten eingeweicht, wornach man ¼ Pfd. Butter abtreibt, 6 Eierdotter und die geweichten und ausgedrückten Semmeln hineinrührt, und das Ganze mit nudelförmig geschnittenen Mandeln, mit 4 Loth länglich geschnittenen Citronaden, 4 Loth gestoßenen Zucker, 4 Loth Weinbeerln und mit 2 Löffel voll Rum ausstaffirt. Jetzt gießt man noch den Schnee von 5 Eierklar darüber, bestreiche die Serviette mit Butter, binde das Gemisch locker hinein, und lasse dasselbe eine Stunde im Wasser kochen. Bevor dieser Pud-

Digitized by Google

ding aufgetragen wird, kommt noch ein Aufguß von Chadeau darüber.

55. Pofesen.

Man nehme 4 Loth flaumig abgetriebene Butter, 3 ganze Eier, 2 Löffel guten Schmetten, etwas feingeschnittene Lemonieschalen, so wie Muskatenblüthe, eine in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel, ½ Pfd. Fleisch von welch' einer Gattung immer, hacke dasselbe klein, thue noch 2 geriebene Semmeln hinzu, menge Alles gut durcheinander, und forme daraus runde Käseln; diese werden alsdann in Eier und geriebene Semmel eingewickelt, und in Schmalz goldgelb gebacken. Zur Sauce nehme man ein Loth Butter, eine geröstete spanische Zwiebel, etwas von allem Gewürz, Lorbeerblätter, lasse dieses goldgelb rösten, dann in ½ Seidel Rindsuppe und ¼ Seidel Essig gut auskochen, seihe es ab, gebe noch etwas braunes Einbrenn, einige Lemonieschalen und Kapern dazu, koche es sammt dem mit dieser Sauce übergossenen Gebäcke noch ½ Stunde, gebe es auf eine Schüssel, und trage es so auf.

56. Die Blinzen.

Zur Bereitung dieser Mehlspeise nehme man ¾ Pfd. Mark, treibe es gut ab, gebe 3 ganze Eier, 2 Loth Zucker, ein wenig Lemonie, Muskatenblüthe, ein Loth fein gestoßene Mandeln, 3 Löffel Schmetten und 2 geriebene Mundsemmeln, treibe dieses Alles gut ab, mache alsdann schmale Streifen, welche mit Eiern eingewickelt, mit Semmelbröseln bestreut und in Salz goldgelb gebacken werden. Zur der hierzu gehörigen Sauce nehme man 3 Eierdotter, etwas Lemonie und Muskatenblüthe, 2 Loth Zucker, ein Seidel Schmetten, so wie ein wenig Butter. Wenn dieses Alles gehörig

Digitized by Google

gekocht hat, schütte man es über das Gebäck, lasse es sammt diesem noch ½ Stunde aufkochen, und trage es hernach auf.

57. Englischer Plumpudding mit Spiritus.

In ½ Pfd. reiner Butter werden ½ Pfd. Mehl, eben so viel Eibeben, jedoch ohne Kerne, 4 Eier, 4 Loth Zucker, etwas Salz, geschnittene Lemonieschalen, ein halbes Seidel Schmetten und ein Gläschen guten starken Rum gemengt. Jetzt bestreiche man eine Serviette mit Butter, binde das Gemisch locker hinein, und lasse selbes 4 volle Stunden kochen. Kommt's zum Anrichten, dann gieße man Weinchadeau auf die Schüssel, lege den Pudding darauf, mache in denselben mit einem Kochlöffel kleine Löcher, fülle sie mit dem Gemisch aus Rum und Weingeist, und zünde, bevor das Auftischen vor sich geht, den Spiritus an.

58. Erdäpfelnudeln 90
59. Erdäpfelschmarren 91
60. Erdäpfelschlangen 92

Diese Mehlspeisegattungen sind schon bei den Zugemüsen in den rechts angedruckten Druckseiten behandelt worden, wo man sie einsehen kann.

61. Böhmische Mehldalkerln.

In einem Seidel Schmetten werden 4 Eierdotter, 4 ganze Eier, 2 Eßlöffel voll abgewässerte Germ abgerührt. Jetzt gebe man etwas Zucker, Salz und so viel Mehl hinzu, bis ein etwas dicker, jedoch flüssiger Teig entsteht, den man am warmen Ofen in die Höhe gehen läßt. Ist etwas Schmalz in der Dalkerlform heiß gemacht worden, dann werden die Teigeinlagen darin gebacken und zuletzt in Milch ausgedünstet. Beim Anrichten bestreue man sie mit zerstoßenem Zucker.

Digitized by Google

62. Gefüllte Semmmeldalkerln.

Ist in einem Topfe ein Seidel Schmetten mit 8 ganzen Eiern gut abgesprudelt worden, dann werden hiemit so viele Semmelbröseln verrührt, als hinreicht, hieraus einen dickflüssigen Teig zu bilden. Dieser wird mit etwas Salz, Muskatenblüthe und 4 Loth gestoßenen Zucker gewürzt. Ist hierauf in der Dalkerlform etwas Schmalz gehitzt worden, so wird das erforderliche Quantum von Teig in jede Vertiefung und überall ein Häufchen Eingesottenes darauf geschüttet, und darüber wieder ein wenig von dem Teige gegossen. Nun backe man die gefüllten Dalkerln auch auf der andern Seite schön gelbbraun und bestreue sie, bevor sie aufgetischt werden, mit Zucker und Zimmt.

63. Ordinäres Kindskoch.

In einer Rein, worin sich Milch befindet, werden 8 Eßlöffel voll Mehl so abgerührt, daß sich hieraus ein dünnflüssiger Teig bildet. Nun wird die Rein auf Kohlenfeuer gesetzt und der Teig immerfort sorglich umgerührt. Zeigt sich derselbe etwas verdickt, dann lege man ein Bröckchen Zucker und ein Stückchen Butter hinein, und lasse das Ganze gut aufkochen.

64. Aufgelaufenes Kindskoch.

Sind 10 Eßlöffel voll Mehl in eben so viel Löffeln von Schmetten in einer Rein abgerührt worden, dann stelle man die Rein auf Kohlenfeuer, rühre fleißig um, und lasse das Koch durch ein Sieb passiren und völlig auskühlen. Inzwischen wird ½ Pfd. Butter mit 6 Eierdottern flaumig ab- und allgemach das auskühlte Koch hinein gerührt, wornach man 12 Loth Zucker, Vanille und den Schnee von 6 Eierklar hinzu-

Digitized by Google

fügt, eine Form mit Schmalz bestreicht, das Koch hinein legt, und dasselbe in der Röhre backen läßt. Diese Mehlspeise muß sogleich auf den Tisch kommen.

65. Küpfelkoch.

In 6 entzwei gespaltene und in einen Weidling gelegte Küpfel werden 6 ganze Eier mit einer halben Maß Milch eingerührt, und das ganze Gemisch bleibt so lange im Geschirr, bis sie recht durchgeweicht sind, worauf eine Rein mit Butter bestrichen und der Boden mit der Küpfelschicht belegt wird. Jetzt kann etwas zerlassene Butter hinzugefügt, Zucker, Zimmt und Cibeben darauf gestreut und neuerdings eine Küpfelschicht angelegt, und so lange hiemit fortgefahren werden, bis die Rein voll ist. Die Oberfläche wird mit zerlassener Butter begossen, das Ganze in der Röhre gebacken, und bevor man es zu Tische trägt, mit Zucker bestreut.

66. Aepfelkoch.

Zehn geschälte und auf dem Reibeisen geriebene Aepfel werden mit sechs ganzen Eiern, acht Eßlöffeln voll Schmetten, etwas Vanille, Lemonie- und Pomeranzenschalen, dann mit Zucker und feingeschnittener Citronade abgerührt und dem Ganzen so viele Semmelbröseln beigemischt, bis sich hieraus ein dickflüssiger Teig bildet. Nun bestreiche man eine Rein mit Schmalz, bestreue selbe mit Semmelbröseln, lege Aepfelschnitte hinzu, und lasse diese schmackhafte Mehlspeise braungelb backen.

67. Strudelteig.

In einem halben Seidel lauwarmen Wassers wird ein Stückchen Butter und ein ganzes Ei abgesprudelt und gesalzen. Jetzt knete man daraus auf einem Nudel-

Digitized by Google

bret einen leichten Teig, und zwar so lange, bis auflaufende Blasen sich zeigen, wornach der Teig mit einem gewärmt wordenen Weidling zugedeckt wird, und eine halbe Stunde stehen bleibt. Jetzt muß dieser Strudelteig leicht und so ausgewälkt werden, daß er die Dicke eines Daumens behält, wornach er auf ein ausgebreitetes und mit Mehl bestreutes reines Tuch gelegt und also ausgezogen wird, daß man mit flachen Händen unter den Teig fährt, um denselben herum geht, und mit dem Ausziehen so lange fortfährt, bis der Teig so dünn geworden ist, wie Papier. Man schneide mit einem Messer die dicken Ränder ab, bestreue den Teig mit einer Fülle, hebe das Tuch auf einer Seite in die Höhe, damit sich der Strudel zusammen rolle, lege in eine mit Butter bestrichene Rein den gewundenen Strudel, gieße Milch dazu, und lege unten und oben auf den Deckel Kohlenfeuer. Ist das Dünsten auf diese Weise vor sich gegangen, dann wird der Strudel mit Zucker bestreut und aufgetragen.

68. Milchrahmstrudel.

In 6 Loth flaumig abgetriebene Butter werden 2 Dotter und 2 ganze Eier hinein geschlagen, und etwas Vanille, gestoßener Zucker, Weinbeeren, Cibeben, sauerer Schmetten und so viele Semmelbröseln dazu gethan, bis der Teig eine hinlängliche Dicke angenommen hat, wornach derselbe so behandelt wird, wie der Strudelteig Nr. 67 (s. Seite 151).

69. Semmelbröselstrudel.

Wenn der Teig hiezu so, wie beim Strudelteig Nr. 67 (s. Seite 151) hergerichtet worden ist, dann werden Semmeln gerieben, in Schmalz geröstet, und auf den ausgekühlten Teig gestreut. Jetzt werden die

Digitized by Google

Strudelflecke gerollt, mit dem Kochlöffelstiel handbreite Strudeln abgedrückt, mit dem Messer abgeschnitten, und am Rande zusammengedrückt. Man kann sie nun in Petersilienwasser sieden lassen, und beim Anrichten einige in Butter geröstete Semmelbröseln darauf schütten.

70. Spinatstrudel.

Rein geputzter, gewaschener und weich gesottener Spinat wird fein zusammen geschnitten, und in Semmelbröseln, welche in Schmalz geröstet worden sind, hineingegeben. Ist die Röstung hinlänglich vor sich gegangen, dann werden 2 Eierdotter und etwas Schmetten hinzu gethan, und dieser Strudel so behandelt, wie der Semmelbröselstrudel Nr. 69 (s. Seite 152).

71. Topfenstrudel.

Sind frischer Topfen, Butter, 2 Eierdotter und ungefähr 6 Löffel voll Semmelbröseln mit so vielem Schmetten, daß die Fülle die gehörige Dicke gewonnen hat, gut unter einander abgetrieben worden, dann mische man Weinbeeren und Zucker darunter, und verfahre mit der übrigen Zurichtung so, wie bei den Semmelbröselstrudeln Nr. 69 (s. Seite 152).

72. Griesstrudel.

Hat der Gries in Milch dick gekocht und ausgekühlt, dann wird ein Stück Butter abgetrieben und durch 2 hinzugefügte Eierdotter etwas verdünnt und abgerührt. Jetzt bereite man mit dieser Fülle den Strudel, wie solches bei dem Milchrahmstrudel Nr. 68, (s. Seite 152) vorgeschrieben worden ist.

Digitized by Google

73. Krebsenstrudel.

In ein Stück Butter, das mit 2 Eierdottern flaumig abgetrieben worden ist, werden Semmelbröseln und ausgelöste, fein geschnittene Scheeren und Schweife von gekochten Krebsen gethan, wornach Alles mit so vielem sauern Schmetten abgerührt wird, bis diese Fülle hinlängliche Dicke angenommen hat.

Das übrige Verfahren ist ganz so, wie jenes, welches bei den Milchrahmstrudeln Nr. 68 (s. S. 152) vorgeschrieben ist, nur mit dem Unterschied, daß der mit Fülle bestrichene Strudel, bevor er zusammengerollt wird, eine Besprengung mit Krebsbutter erhält.

74. Reisstrudel.

Diese werden so, wie die Griesstrudel Nr. 72 (s. Seite 153) zubereitet, nur nehme man zur Fülle statt Gries den in Milch gekochten Reis.

75. Kraut- und Kohlstrudel.

Feingeschnittenes Kraut oder Kohl wird mit Butter gedünstet, Salz, Pfeffer und Muskatenblüthe dazu gegeben, und wenn die Fülle ausgekühlt hat, so tritt die Verfahrungsart der Spinatstrudeln Nr. 70 (s. Seite 153) ein.

76. Aepfelstrudel.

Geschälte und in kleine Spalten geschnittene Aepfel werden mit Zucker bestreut; hiernach bereitet man einen Strudelteig (s. Nr. 67 Seite 151), bestreue selben mit Weinbeeren, fein geschnittenen Citronaden und den Aepfelspalten, rolle den Strudel zusammen und lege denselben in eine mit Butter bestrichene Rein, den Strudel selbst aber betröpfle mit

Digitized by Google

zerlassener Butter, und wende oben und unten Kohlenfeuer an, damit sie eine schöne gelbbraune Rinde gewinnen. Bevor man sie auftischt, werden sie mit Zucker bestreut.

77. Mandelstrudeln.

Man bereite die Mandelfülle also: 4 in einen Weidling geschlagene Eierdotter werden mit 4 Loth fein gestoßenen Mandeln, mit eben so viel Zucker, mit etwas fein geschnittenen Citronaden und mit dem Schnee von 4 Eierklar vermengt und abgerührt. Das übrige Verfahren ist ganz so wie bei den Milchrahmstrudeln Nr. 68 (s. Seite 152).

78. Gezogene Strudeln mit Erdäpfeln.

Zu zwei Kaffeebechern voll lauen Wassers nehme man 3 Seidel Mundmehl, 2 ganze Eier, etwas Salz, menge dieses auf dem Nudelbrett durcheinander, knete den daraus entstandenen Teig so lange, bis sich derselbe von den Händen ablöst, und treibe ihn mit der Nudelwalze wie einen Nudelteig auf. Ist dies geschehen, so nehme man eine Serviette, lege den Teig darauf, und ziehe ihn so lange, bis man sieht, daß derselbe ganz dünn ist; dann schneidet man die Ränder ab, schält Erdäpfel, schneidet kleine Stücke, bestreut sie mit in Butter gerösteten Semmelbröseln, kleinen Rosinen, Zimmt und Zucker, rollt den Teig auf der Serviette zusammen, schmiert eine Pfanne mit Butter aus, legt den Teig hinein, und läßt denselben goldgelb backen. Ist dies geschehen, gebe man ihn auf eine Schüssel, und bestreue die Speise mit Zucker und Zimmt.

Digitized by Google

79. Gezogene Quarkstrudel.

Zu 2 Seidel Mehl nehme man 2 ganze Eier, ½ Seidel lauwarme Milch, rühre Alles auf dem Nudelbrett gut ab, dann lasse man ein Casserol heiß werden, gebe es auf den Teig, und lasse es ½ Stunde auf demselben stehen; hernach nehme man das Casserol weg, treibe den Teig mit der Nudelwalze auf, gebe ihn dann in ein Serviet, und ziehe denselben aus, bis er ganz fein ist. Jetzt menge man ½ Pfund Quark, etwas Zucker, Lemonie, Muskatenblüthe, kleine Roßinen und ein Ei gut unter einander, schmiere den Strudel mit zerlassener Butter, und schmiere den Quark auf, bestreue den Strudel mit Zimmt und Zucker, rolle denselben zusammen, schmiere eine Pfanne mit Butter aus, gebe den Strudel hinein, lasse ihn backen, streue dann Zimmt und Zucker darüber, und trage ihn auf.

80. Erdäpfel-Dalken.

In 8 Loth reine, flaumig abgetriebene Butter oder Schmalz werden 2 Eier und 4 Dotter, 2 Eßlöffel voll Krän, 2 Messerspitzen Vanille, 1 Seidel Schmetten, 1 Pfund weichgesottene und feingeriebene Erdäpfel, 4 Loth Zucker und 4 Loth geschnittene Citeben gethan und tüchtig unter einander abgerührt. Jetzt mische man 8 Loth Mundmehl dazu, rühre das Ganze tüchtig unter einander, damit es gut aufgehe, und lasse in einer Rein etwas Schmalz heiß werden, füge einen Löffel von dem oben erwähnten Gemisch hinein, und backe es auf beiden Seiten, fahre so fort, und bestreue diese Mehlspeise mit Zucker.

Digitized by Google

81. Zuckerkrapfen aus dem Schmalz gebacken.

Ist aus 8 Loth Mundmehl, 4 Loth gestoßenem Zucker, aus 3 Eiern und einem ganzen Ei, aus 4 Eßlöffeln voll Rosenwasser und etwas Zimmt ein Teig gemacht worden, dann wird derselbe auf dem Nudelbrett ausgewalkt, und hiernach mache man runde Kränzchen daraus, lasse sie in Butter bei einem geringen Kohlenfeuer backen, und streue Zucker darauf.

82. Topfennudeln.

Hat man 1 Stück Butter, 2 Eierdotter und 2 ganze Eier flaumig abgetrieben, Salz und so viel Butter hinzugethan, daß der Teig hinlänglich fest ist, dann werden fingerdicke Nudeln gemacht und in Schmalz aufgebacken, worauf man sie noch in siedender Milch aufkochen läßt und Zucker darauf streut.

83. Französische Pfannenkuchen.

Fridattenflecke werden so gefertigt, wie die Vorrichtung unter Nr. 13 (s. Seite 136) angegeben ist. Man belege dieselben auf einer Seite mit Eingesottenem, bestreiche eine Tortenplatte mit Butter, streue Semmelbröseln darauf, lege darüber die Fridattenflecke ganz ausgebreitet, und zwar einen nach dem andern, backe selbe schnell im Ofen, und streue Zucker darauf.

84. Böhmische Zwetschken-Knödel.

Ist aus einer Maß Mehl, 2 Loth Butter, aus 1 hinein geschlagenen Eiern und dem erforderlichen Salz ein Nudelteig gemacht worden, dann wird derselbe so ausgewalkt, daß er die Dicke eines Messerrückens bekömmt. Jetzt schneide man denselben in

Digitized by Google

Stücke, wickle in jedes Stück eine frische Zwetschke hinein, bilde daraus runde Knödeln, die im Wasser gesotten, und wenn sie heraus kommen, mit Semmelbröseln und heißer Butter bestreut und begossen werden.

85. Baierische Dampfnudeln.

In ein Pfund Mehl, welches in einem Weidling gewärmt worden ist, werden 6 Eierdotter, ein halbes Seidel laulichen Schmetten, ¼ Pfd. zerlassene Butter, etwas Zucker, Salz und 4 Eßlöffel voll gute abgewässerte Hefen gethan. Alles dieses wird zu einem Teige gerührt und mit einem Kochlöffel so lange abgeschlagen, bis er Blattern wirft und sich leicht vom Löffel abschält, wornach er zugedeckt und an einen warmen Ort gestellt wird, damit er aufgehen kann. Jetzt bestaube man ein warmgemachtes Nudelbrett mit Mehl, breite auf demselben den Teig bis zur Fingerdicke aus, steche mit dem Krapfenausstecher runde Platteln daraus, und lege diese in eine mit Butter bestrichene Rein. Nun wird so viel Schmetten dazu gegossen, bis die Krapfeln zur Hälfte darin liegen. Zu bemerken ist, daß diese Dampfnudeln zugedeckt an einem warmen Orte nochmals aufgehen müssen, hernach wird oben und unten Kohlenfeuer angemacht, damit sie langsam dämpfen und ausbacken können. Bevor sie aufgetragen werden, suche man sie mit Zucker zu bestreuen.

86. Semmelauflauf mit Mandeln.

In 8 Loth abgetriebene Butter werden 10 Eierdotter, 2 in Milch geweichte und ausgedrückte Semmeln, 8 Loth Mandeln mit Eierklar fein gestoßen, von 4 Eiern die Klar zu Schnee, 4 Loth gestoßener Zucker und 2 Messerspitzen voll Vanille gethan, und ½ Stunde lang wohl herum gerührt, wornach eine

Digitized by Google

form mit Schmalz geschmiert, und das Gemisch hinein gelegt wird, damit es langsam backe. Es muß mit Zucker bestreut und im warmen Zustande aufgetischt werden.

87. Erdäpfelauflauf.

In einem Viertelpfund flaumig abgetriebener Butter werden 7 Loth Zucker, 7 Eierdotter und etwa 20 gekochte und geriebene Erdäpfel abgetrieben, wornach der Schnee von 6 Eiern dazu gegeben, das Ganze in eine mit Butter bestrichene Rein gethan und in die Röhre gesetzt wird, damit es langsam backen kann. Beim Auftischen streue man Zucker darauf.

88. Aepfelauflauf.

Sind geschälte und mit Wein und Wasser zu einem dicken Brei gekochte Aepfel durch ein Sieb gerieben worden, dann füge man denselben gestoßenen Zucker, Zimmt und Vanille bei, lasse das Gesammte dick eindünsten, und rühre in das ausgekühlte Gemisch 1 Loth Butter, 3 Eierdotter und 2 Loth fein gestoßene Mandeln, wie auch den Schnee von 3 Eiern, worauf Gesammtes in eine mit Butter bestrichene Rein gethan und in eine Röhre gesetzt wird, damit es langsam backen kann.

89. Griesauflauf.

In einer halben Maß guter Milch wird Gries so lang gekocht, bis ein dicker Koch sich bildet. Man lasse diesen auskühlen, füge 6 Eierdotter, ¼ Pfd. Butter und 8 Loth Zucker hinzu, verrühre das Ganze tüchtig, und menge noch den Schnee von 8 Eierklar hinein. Jetzt kömmt das Gemisch in die Röhre, damit es

Digitized by Google

backen, und wird aus der Reine gestürzt, mit Zucker bestreut und aufgetischt.

90. Reisauflauf.

Die Fertigungsweise ist ganz jene, welche beim Grießauflauf statt findet. Der einzige Unterschied ist dieser, daß der Reis nach dem Kochen durch ein Sieb getrieben wird.

91. Gebackener Reis.

Es werden 8 Loth Butter gut abgetrieben, 8 ganze Eier, 4 Loth Zucker, eine halbe feingehackte Lemonie, ½ Pfd. Reis in der Milch gut ausgekocht, dies Alles unter einander gemengt, gut abgerührt, die Forme mit Schmalz ausgeschmiert, und in linder Hitze gebacken.

92. Weinauflauf.

Man nehme 4 Mundsemmel, schneide sie würflich und weiche dieselben in rothem Wein, dann nehme man ½ Pfd. frische Butter, reibe sie gut ab, gebe 8 Eierdotter, dann nach Belieben Zucker und Lemonieschale, so wie 4 Löffel Arak hinzu, rühre dieses Alles gut durch einander, mische zu dieser Masse jetzt die geweichte Semmel, schmiere die Auflaufform gut aus, gebe Alles hinein, und lasse es in mäßiger Hitze backen.

93. Hollunderthee-Auflauf.

Ist der Hollunderthee in Schmetten gekocht worden, dann lasse man denselben auskühlen, seihe ihn ab, bereite mit dem Schmetten ein Kindskoch, und backe das Gesammte so, wie beim ordinären Kindskoch Nr. 63 (s. Seite 150) die Vorschrift lautet.

Digitized by Google

94. Pomeranzenauflauf.
95. Citronenauflauf.
96. Vanillenauflauf.

Diese 3 Sorten Auflauf unterliegen einer und der nämlichen Behandlung, das heißt, man fertige ein förmliches aufgelaufenes Kindskoch, und reibe den Zucker auf Pomeranzen, Citronen oder Vanille ab, wodurch dem Auflauf ein eigenthümlicher Geruch von der Frucht mitgetheilt wird.

97. Auflauf von gelben Rüben.

Zu 5 Loth gut abgerührter Butter nehme man 4 Loth Zucker, 7 Eierdotter, 2 ganze Eier, schlage das Weißei zu Schnee, reinige alsdann 5 gelbe Rüben, reibe sie auf einem Reibeisen, thue 1 Loth fein gestoßene Mandeln, etwas Lemonie, 1 Loth fein gestoßenes Citronat, 2 geriebene, in Schmetten geweichte und ausgedrückte Mundsemmeln hinzu, treibe Alles gut ab, und zwar so lange, bis die Masse Blasen bekommt, schmiere die zum Backen bestimmte Form mit Butter aus, gebe die Speise hinein, übergieße dieselbe mit dem aus dem Weißei geschlagenen Schnee, lasse das Ganze backen, und bestreue es mit Zucker.

98. Dunstspeise von gelben Rüben.

Man nehme 6 Stück gelbe Rüben, schabe sie sauber, reibe sie auf dem Reibeisen, dann 2 geriebene, in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Mundsemmeln, 3 Loth gut abgerührte Butter, 8 Eierdotter, schlage das Weißei zu Schnee, gebe noch 1 Loth Mandeln, ½ Loth bittere Mandeln, 1 Loth Pomeranzenschalen, dieses Alles fein gehackt, hinzu, rühre es gut ab, gebe jetzt die Masse in eine mit Butter aus-

geschmierte Form, begieße es mit dem bereiteten Schnee, lasse sie hernach eine Stunde gut zugedeckt kochen; ist dies geschehen, stürze man die Form um, und bestreue den Auflauf mit Zucker.

99. Kastanienkoch.

Ist ein halbes Pfund Kastanien in Wasser weich gekocht, zerdrückt und durch ein Sieb getrieben worden, dann wird in einer Schüssel ¼ Pfd. Butter flaumig abgeschlagen, und hiezu kommen noch 8 Eierdotter, etwas Vanille, 12 Loth Zucker und die durchgeseihten Kastanien, zuletzt auch noch der Schnee von 8 Eierklar. Das ganze Gemisch wird jetzt in die Röhre gesetzt, damit es backe, worauf noch eine Bestreuung mit Zucker folgt.

100. Biskotenkoch.

Sechs ganze, in einen Topf geschlagene und mit einem halben Pfd. Butter vermengte Eier werden mit einem Kochlöffel so lange abgerührt, bis sich ein bedeutender Famm zeigt. Ist dieses der Fall, dann rühre man 12 Loth Mehl und klein geschnittene Lemonienschalen und Citronate hinein, bestreiche eine tiefe Rein von Porcellain mit Butter, streue Semmelbröseln hinzu, und lasse das Koch langsam backen. Bevor man es auftischt, wird es mit Zucker bestreut.

101. Kirschkuchen mit Semmelbröseln.

Sind 8 Loth Butter flaumig abgetrieben worden, dann werden 4 Eierdotter und davon die Klar zu Schnee dareit geschlagen. Jetzt feuchte man ein Seidel Semmelbrösel mit Kirschensaft an, gebe 4 Loth Zucker, die Schale von einer halben Lemonie, 2 Messerspitzen voll Vanille daran, menge dies Alles tüchtig unter

Digitized by Google

einander, und füge einen Teller voll Kirschen dazu, wornach eine Form mit Butterteig belegt, das ganze Gemisch hineingegeben und der Deckel darauf gelegt wird. Ist dieser Kuchen hinlänglich gebacken, dann wird er aus der Form heraus gestürzt und mit Zucker bestreut.

112. Weichselkuchen.

Dieser wird ganz so gefertigt, wie der Kirschkuchen Nr. 101 (s. Seite 162).

103. Mehlspeise mit Punschessenz-Ueberguß.

Der untere Theil einer entzwei geschnittenen Biskotentorte wird mit eingesottenen Marillen bestrichen, die obere Hälfte der Torte darauf gelegt, und in eine Schüssel gethan. Jetzt schütte man 1 Seidel Wein darüber, den man mit 2 Loth Zucker, einem Stück Zimmt und 2 Gewürznelken aufkochen und auskühlen ließ. Das Ganze wird in den Ofen gestellt, und über selbes, wenn es etwas angezogen hat, ein halbes Seidel Punschessenz geschüttet, wornach es so lange im Ofen bleibt, als es nöthig ist, um im warmen Zustande aufgetischt werden zu können.

104. Biskoten-Mehlspeise mit Gefrornem gefüllt.

Von einer Biskotentorte wird der Deckel fingerdick abgeschnitten, die Torte selbst ganz gehöhlt, mit Marillengefrornem gefüllt, der Deckel wieder darauf gelegt, und die Torte dünn mit einem Gemisch aus drei zu Schnee geschlagenen und mit 5 Loth gestoßenen Zuckers vermischten Eierklar sehr nahe an ein glühendes Blech gehalten, damit der Ueberguß braun werden kann.

Digitized by Google

105. Gesaumtes Marillenkoch.

Ist ½ Pfund feingestoßener Zucker mit 8 Loth eingesottenen Marillen recht flaumig abgetrieben worden, dann wird der Schnee von 10 Eierdottern hinzugefügt, und das Ganze eine Stunde lang unter einander gerührt. Jetzt lege man das Koch in eine mit Butter bestrichene Schüssel, mache mit dem Messer einige Einschnitte in selbes, und lasse es so lange backen, bis es die Farbe einer Semmel gewinnt.

106. Aufgelaufenes Erbsenkoch.

In ein Viertelpfund flaumig abgerührte Krebsbutter werden 5 Eierdotter und 10 Loth dick gekochter und durchgesiebter Erbsenbrei gethan, und mit 4 Loth Zucker und dem Schnee von 5 Eierklar vermischt. Jetzt lege man das Koch in eine mit Krebsbutter bestrichene Form, lasse es so lange backen, bis sich eine schöne, gelbbraune Farbe zeigt, wornach diese Mehlspeise gestürzt, und mit Zucker bestreut, aufgetischt wird.

107. Böhmisches Reiskoch mit Chadeau.

Man koche ¼ Pfd. Reis im Schmetten so lange, bis es weich wird, seihe es durch, und lasse es auskühlen. Inzwischen wird ¼ Pfd. Butter mit 4 Eierdottern flaumig abgetrieben, und der Reis mit 6 Loth Zucker, Vanille und mit dem Schnee von 4 Eierklar vermischt. Das Ganze wird nun in eine mit Butter bestrichene Form gelegt und in Dunst gekocht, wornach es auf eine Schüssel gestürzt und mit Chadeau übergossen wird.

108. Gebackene Reisbirnen.

Ein halbes Pfund Reis wird in der Milch gekocht und an einen Ort gestellt, wo es auskühlen kann.

Digitized by Google

Ist nun ¼ Pfd. Butter mit 4 Eierdottern flaumig abgetrieben worden, dann rühre man hinzu 4 Loth Zucker, etwas Vanille und den ausgekühlten Reis, fülle mit diesem Gemisch Oblatten, rolle diese in der Gestaltung einer Birne zusammen, stecke oben eine Gewürznelke, und unten als Stiel eine abgeschälte Pistazie hinein, tunke sie in abgerührte Eier, und lasse die Reisbirnen im Schmalze backen, wornach selbe, mit Zucker bestreut, aufgetischt werden können.

109. Reiswandeln und Reiswürfel.

Man bereite sie so, wie die Reisbirnen Nr. 108 (s. Seite 164). Die Wandeln lasse man in kleinen Formen backen, welche mit Schmalz und Semmelbröseln bestrichen worden sind. Die Reiswürfel werden mit der flachen Hand gestaltet, wornach man sie in abgeschlagene Eier und dann in Semmelbrösel tunkt, und zuletzt in Schmalz backen läßt.

110. Gebackene Aepfelspalte.

Ist in einem flachen Geschirr aus 4 Loth Mehl, 4 Loth Zucker, etwas Vanille, 4 Eierdottern und 8 Eßlöffeln voll Wein ein kochartiger Teig gemacht worden, so werden dann geschälte und spaltenweise zerschnittene Aepfel in diesen Teig getunkt, im Schmalze gebacken und mit Zucker und Zimmt bestreut.

111. Gebackene Zwetschken.

Der Teig wird so, wie bei den Aepfelspalten Nr. 110 gefertigt. Jetzt koche man die dürren Zwetschken im Wasser so lange, bis sie weich werden, löse die Kerne aus, und stecke in jede Zwetschke einen abgezogenen, süßen Mandelkern, wornach die Zwetschken

Digitized by Google

in den Teig gesteckt, im Schmalze herausgebacken, und mit Zucker und gestoßener Chokolade bestreut werden.

112. Schneeballen.

Ist auf einem Nudelbrett aus einem Viertelpfund Mehl, 2 Loth Zucker und aus 4 Eierdottern ein etwas mit Wein angefeuchteter Teig gefertigt worden, dann arbeite man denselben so lange ab, bis er Blasen wirft. Dieser Teig wird wasserdick ausgewalkt, mit dem Krapfenrädchen in handgroße Stücke abgeschnitten, durch jedes Stück der Stiel von einem Kochlöffel gesteckt, und so geht das Herausbacken in der Art vor sich, daß die Schneeballen umgewendet, und zuletzt mit Zucker bestreut aufgetragen werden.

113. Gebackene Hobelschnitte.

Sind in 12 Loth Mehl, die mit 4 Loth Butter abgeknetet wurden, 3 Eierdotter, 2 Loth Zucker, 4 Löffel voll Schmetten und eben so viel Wein gemengt worden, dann wird hieraus ein leichter Teig gefertigt, dieser messerdick ausgewalkt, und mit dem Krapfenrädchen in 2 Finger breite Streifen geschnitten. Jeder dieser Streifen wird um den Kochlöffelstiel gewickelt, mit Schmalz gebacken, und vor dem Auftischen mit Zucker und Zimmt bestreut.

114. Gebackene Mandeln mit Chaden

Ein Viertelpfund Mehl, wird auf dem Nudelbrett mit 4 Loth Zucker fein abgebröselt, mit 5 Loth Zucker, etwas Zimmt, 3 Loth gestoßener Mändeln, die mit Eierklar vermischt sind, ausgestattet, und so viel Wein dazu geschüttet, als erforderlich ist, einen leichten Teig zu bilden. Diesen walke man fingerdick aus, steche mit einer blechernen Form kleine Mandeln da-

Digitized by Google

aus, backe selbe im Schmalz, und gieße Chadeau darüber.

115. Gebackene Haselnüsse mit Chadeau.

Der Teig wird so gemacht, wie zu den Schneehallen Nr. 112 (s. Seite 166), messerrückendick ausgewalgt, wornach man mit einem Fingerhut kleine runde Fleckchen ausstichet, sie im Schmalze herausbackt, und mit Chadeau übergießt.

116. Kleine Pasteten in Gestalt der Champignons.

In einem Weidling wird ein halbes Pfd. Mundmehl mit 6 Eiern, etwas Salz, mit dem Saft einer Lemonie und einem Seidel Wein abgetrieben, bis das ganze Gemisch flüssig wird. Inzwischen mache man Schmalz in einer Pfanne heiß, lege den eisernen Champignonschwamm hinein, und nehme, wenn derselbe hinlänglich heiß geworden ist, einen Eßlöffel voll von dem Gemisch, womit der Schwamm übergossen wird. Man lasse die Masse so lange backen, bis sie eine gelbliche Farbe gewinnt, wornach die Pastetchen auf einer Schüssel, und zwar mit dem Stengel in der Höhe, angerichtet und mit Ragout übergossen werden.

117. Brandteig.

In 3 Seidel aufgesottene Milch werden 3 Loth Zucker und eben so viel Butter gethan, und jetzt rührte man 1 Pfund trockenes Mehl hinzu, und lasse das Ganze unter beständigem Umrühren so lange am Feuer, bis es sich als trocken geworden beurkundet. Ist das Gebäck ausgekühlt, dann schlage man 10 ganze Eier nach und nach hinein, und rühre das Gesammte tüchtig unter einander.

Digitized by Google

118. Spritzkrapfen.

Eine blecherne Spritzkrapfenpfanne wird mit dem Brandteig Nr. 117 (s. Seite 167) gefüllt, der Teig in Form einer Bretzen ins heiße Schmalz gedrückt, damit er ausbacken kann. Man unterlasse es ja nicht, die Pfanne immer zu schütteln, und gebe das Ganze mit Zucker bestreut auf den Tisch.

119. Quark-Krapfen.

Man mache einen Nudelteig, treibe ihn auf dem Nudelbrett fein auf, und schneide kleine Streifen. Jetzt nehme man ½ Pfd. Quark, gebe 2 Eier, etwas Lemonie, Muskatenblüthe und 1 Loth Zucker hinein, fülle die Streifen mit dem Quark, mache kleine Krapfen, lasse sie dann im Wasser rasch kochen, gebe sie auf eine Schüssel und begieße dieselben mit brauner Butter.

120. Waffenkrapfen.

Zu 5 Loth flaumig-abgetriebener Butter werden 3 ganze Eier, 3 Loth fein gestoßene Mandeln, 7 Loth Zucker, feingeschnittene Lemonieschale, Zimmt, ein halbes Seidel Milch, 4 Löffel voll abgewässerte Hefen und beiläufig ein halbes Pfund Mehl gegeben, woraus nun ein leichter Teig gemacht wird, der an einen warmen Ofen gesetzt wird, damit er dort aufgehen kann. Man bestreiche die erwärmte Waffenkrapfelform mit Butter, lege den Teig hinein, und backe ihn. Beim Herausnehmen werden die Krapfen über einen mit Flußpapier umwundenen Nudelwalger in der Absicht gelegt, damit sie die Gestalt von Mandelbögen annehmen, und hernach mit Zucker bestreut.

121. Pasteten- oder mürber Teig.

Zwei Pfund Mehl, welche auf das Nudelbrett geschüttet worden sind, werden in zwei gleiche Theile

Digitized by Google

sortirt, und die eine Hälfte muß in 1 Pfund Butter mit dem Nudelwalger abgeknetet werden. In die andere Hälfte von Mehl wird eine Vertiefung gemacht, inzwischen aber sprudle man in einem Topf 6 ganze Eier, 6 Dotter, 1 Seidel Schmetten, 4 Löffel voll Branntwein und etwas Salz tüchtig ab, schütte das Gesammte ins Mehl, und mache mit dem Messer einen Teig, welcher ausgebreitet und mit dem erstern Teige belegt wird. Man knete und schlage nun beide Teige mit dem Nudelwalger zu einem Teige zusammen, und wenn nun so der Teig ein parmal zusammengelegt und wieder breit geschlagen worden ist, dann lasse man denselben 3 Stunden hindurch an einem kühlen Orte stehen, und mache von ihm den erforderlichen Gebrauch.

122. Schmetteustrauben.

Ist ein Pfund Mehl mit 2 Loth Butter abgebröselt worden, dann werden 4 ganze Eier, 6 Dotter, 2 Eßlöffel voll abgemässerte Hefen, 3 Loth Zucker und 1 Seidel warmgemachter Schmetten abgesprudelt, die beiden Gegenstände vermischt, und hieraus ein Teig gebildet, den man mit dem Kochlöffel tüchtig abzuschlagen, und selbe in eine Spritze zu füllen sucht. Die also geformten Strauben röste man in Schmalz, und streue Zucker darauf.

123. Fein abgeriebenes Wespennest.

In 12 Loth flaumig abgetriebene Butter werden allgemach 6 Dotter, 2 ganze Eier, 2 Eßlöffel voll gewässerte Hefen, $\frac{1}{4}$ Seidel lauwarmen Schmetten, 2 Loth Zucker, etwas Salz und 1 Pfund Mehl gerührt, wornach der Teig so lange mit dem Kochlöffel abgerührt wird, bis er Blasen wirft. Nun walge man den Teig fingerdick auf dem mit Mehl bestreuten Nudelbrette aus, schneide denselben in Streifen, die drei

Finger breit und sechs Finger lang sind, und bestreue diese Streifen mit einem Gemisch aus 8 Loth kernlosen Cibeben, 4 Loth fein geschnittenen Mandeln, 3 Loth Zucker und 4 Loth fein geschnittenet Citronade. Man rolle jetzt die Streifen zusammen, bestreiche jeden einzelnen mit zerlassenem Schmalz und eine Bratrein mit Butter, stelle die Rollen ringsherum auf, lasse sie etwas aufgehen und so lange backen, bis sie eine schöne gelbe Farbe annehmen. Die Rollen werden in zierlicher Anreihung, wenn sie zuvor mit Zucker bestreut worden sind, auf einer Schüssel aufgetragen.

124. Gefüllte Carlsbader Kolatschen, auch Böhmische genannt.

In ein Viertelpfund flaumig abgetriebene Butter werden folgende Gegenstände hinein gerührt, als: 2 Loth gestoßener Zucker, 9 Eierdotter, ein halbes Seidel Schmetten, 3 Löffel voll abgewässerte Hefen und beiläufig ¾ Pfd. Mehl. Aus dem Gesammten bilde man einen Teig, welcher gesalzen und an einen Ort gestellt wird, wo er ½ Stunde ruhig stehen bleibt. Jetzt wird ein Blech mit Papier belegt, mit Butter bestrichen, wornach man von dem Teige flache, kleine, runde Laibchen auf das Blech gießt, in der Mitte eines jeden Laibchens ein Grübchen macht, welches mit Eingesottenem ausgefüllt wird, wornach die Kolatschen mit zu Schnee geschlagenem Eierklar bestrichen, mit Zucker und fein gestoßenen Mandeln bestreut, und nur dann, wenn sie etwas aufgegangen sind, schnell in der Röhr herausgebacken werden. Vor dem Auftischen kömmt Zucker auf diese schmackhafte Mehlspeise.

125. Linzer Kolatschen.

Zu dieser Art von Kolatschen nehme man ein halbes Pfund Butter, ¾ Pfund Mehl, die Schalen

sowohl als den Saft von einer Lemonie, bröckle die rohe Butter in das Mehl, gebe die Lemonie hinzu, und rühre Alles gut ein. Jetzt mache man von dem Teige flache Laibchen, fülle dieselben mit eingesottenen Reviseln, und lasse sie sehr langsam backen.

126. Leitmeritzer Kolatschen.

Zu drei Seidel feinen Mundmehls nehme man $1\frac{1}{2}$ Seidel Schmetten, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, etwas Lemonie, Muskatenblüthe, 6 Eierdotter und 2 Loth Zucker, rühre Alles unter einander, schlage den Teig so lange ab, bis derselbe Blasen bekommt, dann gebe man 4 Löffel abgemässerte Hefen hinzu, und lasse den Teig $\frac{1}{2}$ Stunde stehen. Jetzt steche man die Kolatschen mit einem Glase aus, gebe sie auf Papier, und bestreue dieselben, womit man will, und backe sie langsam.

127. Hefenkolatschen.

Sind 8 Loth Schmalz flaumig abgetrieben worden, dann werden 3 ganze Eier hineingeschlagen und gut gerührt. Jetzt gebe man 3 Löffel voll dicke, abgewässerte Hefen, $\frac{1}{2}$ Seidel Schmetten, eben so viel Mehl, 2 Loth gestoßenen Zucker und etwas Salz hinzu. Den Teig walge man fingerdick auf einem mit Mehl bestreuten Nudelbrette aus, zerschneide selben in viereckige, handgroße Stücke, und füge in die gemachten Einhöhlungen Eingesottenes, wornach man die Ecken umschlagt, ein Blech mit Papier belegt, die Kolatschen darauf gibt, sie mit zerlassener Butter schmiert, und im Ofen herausbackt.

Eine andere Bereitungsweise der Hefenkolatschen ist diese. Der ausgewalgte Hefenteig wird mit einem Ausstecher zu runden Flecken ausgestochen, und diese

Digitized by Google

bestreiche man sodann mit dem Eingesottenen, stülpe den Rand ringsherum in die Höhe, lasse den Teig etwas aufgehen, bestreiche die Kolatschen mit zerlassener Butter und backe selbe in der Röhre aus.

128. Deutsche Kolatschen.

In ein halbes Pfund flaumig abgetriebene Butter werden 8 Eierdotter, das erforderliche Mehl, 2 Seidel Schmetten, 5 Löffel voll gute Hefen, 2 Loth gestoßenen Zucker und von einer Lemonie die feingeschnittene Schale gethan, damit der Teig leicht und flüssig wird, wornach er an eine warme Ofenstelle gesetzt wird, damit er aufgehen kann. Jetzt wird der Teig gesalzen, geknetet, ein bischen Muskatenblüthe hinein gegeben, wieder abgeknetet, und so geformt, daß Kuchen daraus werden. Man schneide nun Papierformen, die so groß sind, wie die Kuchenstücke werden sollen, schmiere diese Formen mit Butter, lege ein Stück von dem Teig darauf, und walze dasselbe dünn aus. Es wird nun mit dem Messer ein Rand um den Teig gemacht, derselbe mit Mohn oder mit einem andern Gegenstand geschmiert und mit Rosinen oder Mandeln belegt. Das Backen der Kolatschen geschehe auf einem Blech, jedoch müssen sie zuvor nach oben und unten und am Rand mit Eierklar bestrichen, und erst dann abgenommen werden, wenn sie ausgebacken sind.

129. Kolatschen von Eiweiß.

Man nehme 8 Seidel feines Mehl, 2 Pfund frische Butter, 5 Löffel voll abgewässerte Hefen, 4 Loth zerstoßenen Zucker und den Schnee von 12 Eiern, bilde hieraus einen Teig, und knete diesen recht wohl ab, wornach er an eine warme Ofenstelle gelegt wird, damit er aufgehen kann. Jetzt salze man diesen Teig,

Digitized by Google

und mache aus selbem auf dem Nudelbrete gewöhnliche Kolatschenformen, die man mit Mohn, Zwetschken ꝛc. füllen kann. Das übrige Verfahren ist ganz so, wie es in Nr. 128 vorgeschrieben worden ist.

130. Ordinärer Kugelhupf.

In ein Seidel Schmetten, worin ¼ Pfd. Butter sich in der Wärme aufgelöst hat, werden 4 ganze Eier und 4 Dotter geschlagen, und hiemit 2 Löffel voll abgewässerte Hefen und 2 Loth Zucker abgesprudelt. Man salze nun ein in einen Weidling geschüttetes Pfund Mehl, mache daraus einen Teig an, und schlage denselben so lange ab, bis sich an ihm Blasen zeigen. Jetzt mische man 4 Loth Weinbeeren und eben so viel Eibeben ohne Kern dazu, schmiere die Kugelhupfform mit Schmalz, schmiere sie voll mit dem Teig, lasse diesen in die Höhe gehen, und lasse ihn bei einer gleichen Ofenhitze so lange backen, bis sie eine schöne, braungelbe Farbe annehmen.

131. Abgetriebener Kugelhupf.

In 12 Loth flaumig abgetriebene Butter kommen 4 ganze Eier und 4 Dotter, und werden mit 2 Eßlöffeln voll abgewässerter Hefen, mit einem Seidel Schmetten, 2 Loth Zucker und etwas Vanille abgerührt, wornach jenes Verfahren eintritt, welches bei dem ordinären Kugelhupf Nr. 130 angegeben ist.

132. Kugelhupf mit Spinat.

Dieser wird so, wie das fein abgetriebene Wespennest gefertigt, nur mit dem Unterschiede, daß der eine Löffel voll Spinattopfen beigelegt wird. Außerdem nehme man ein Seidel Schmetten, etwas Salz und

Digitized by Google

Eibeben, von denen der Kern ausgelöst worden ist, schmiere eine Rein mit Schmalz, lege das ganze Gemisch, wenn es wohl aufgegangen ist, hinein, und lasse es langsam backen.

133. Krebs-Kugelhupf.

Sind 8 Loth Krebsbutter flaumig abgetrieben, 4 Eierdotter, von 3 Eiern das Klare, 6 Loth gestoßene Mandeln, von drei gesottenen Krebsen die feingeschnittenen Scheeren und Schweife, 1 Seidel lauwarme Milch und 4 Eßlöffel voll Hefen hinzu gethan, und dieses Alles recht tüchtig abgerührt worden, dann nehme man noch 1 Pfund Mundmehl, etwas Salz, 2 Loth Zucker und 2 Messerspitzen voll Vanille dazu, knete einen Teig ab, schmiere die Form mit Krebsbutter, fülle sie halb voll an, lasse den Teig gut aufgehen und backen, wornach er mit Zucker bestreut und in kaltem Zustande auf den Tisch gegeben wird.

134. Französische Mehlspeise von schwarzem Brod.

Drei Viertelpfund geriebenes und feingesiebtes Brod wird mit 4 Loth gestoßenem Zucker, mit etwas Zimmt und Lemonieschalen und in einer Maß rothen Wein abgerührt, und die Hälfte dieser Masse kommt nun in einen Weidling. Jetzt lege man fein geschnittene Aepfelspalten in der Dicke eines Fingers darauf, streue Zucker und Zimmt dazwischen, und lege jetzt den übrigen Teig darauf. Außerdem muß aber noch die Oberfläche mit gezupfter Butter gut belegt werden, und das Ganze eine halbe Stunde langsam backen. Vor dem Auftragen wird diese ungemein gut mundende Mehlspeise mit Zucker bestrichen.

Digitized by Google

135. Kleine Buchteln.

In 3 Seidel feines Mehl und 2 Loth zerlassene Butter können 2 Loth Schmalz, 1 Dotter und 6 Eßlöffel voll Schmetten, und 2 Eßlöffel voll Hefen gegeben werden. Man quirle Alles wohl unter einander ab, bilde einen Teig, salze denselben, und mische 2 Loth gestoßenen Zucker, Lemonieschale und Muskatenblüthe dazu. Der Teig wird so lang abgetrieben, bis er Blasen wirft, dann aufs Nudelbret gelegt, wo aus ihm kleine runde Buchten geformt werden, so groß, wie Borstorfer-Aepfel. Diese Buchteln werden in eine mit Schmalz geschmierte Bratpfanne gelegt, wo sie aufgehen können. Jetzt kommen sie in die Röhre, wo sie so lange gelassen werden, bis sie eine schöne gelbe Farbe annehmen, wornach sie ausgenommen, auf einer Schüssel angerichtet und mit Zucker bestreut werden.

136. Gerollte Buchteln.

Man treibe 4 Loth Butter schön flaumig ab, lege 2 Dotter, 6 Eßlöffel voll Schmetten, 2 Eßlöffel Hefen und etwas Salz dazu, treibe Alles wohl ab, gebe Mehl dazu, und schlage den Teig so lange ab, bis sich Blasen zeigen. Der Teig wird nun auf dem Nudelbret noch einmal abgearbreitet, und so gewalkt, daß er die Dicke zweier Messerrücken erhält. Jetzt bestreiche man denselben mit zerlassener Butter, bestreue ihn mit Lemonieschalen und zerstoßenem Zucker, und theile ihn durch das Krapfenrädchen in solche Streifen, die 2 Finger breit sind. Diese werden gerollt, in eine mit Butter geschmierte Bratrein gethan, öfter mit Butter bestrichen, und dürfen so lange backen, bis sie ein schönes, goldgelbes Ansehen gewonnen haben.

Digitized by Google

10. Zubereitung der Fische, Krebse, Schnecken, Frösche, Schildkröten und Austern.

Allgemeine Vorschriften hierüber.

Beim Einkaufe von Fischen, Krebsen u. s. w. sehe man vor allen Dingen darauf, ob sie noch im kräftig lebenden Zustande sind. Abgestandene Fische, Krebse ꝛc. sind der Gesundheit nachtheilig, man hüte sich daher, sie einzukaufen.

Werden Fische und Krebse in einem Korbe vom Markte nach Hause getragen, so thut man sehr gut, wenn man sie vor dem Abschlachten oder Sieden noch einmal in kaltes Wasser gibt, wo ihnen eine neue Frische zu Theil wird.

Das Abschlachten der Fische erfordert eine besondere Vorsicht. Man mache mit einem spitzigen scharfen Messer unterhalb den Halsflossen einen Schnitt, ungefähr fingerdick von der linken zur rechten Hand, setze nun die Spitze des Messers an, und schneide rasch von oben bis unten, jedoch nicht so tief, daß irgend etwas von den Eingeweiden des Fisches, oder wohl gar die Galle verletzt werden kann. Jetzt lasse man den Fisch in ein Töpfchen wohl ausbluten, um so mehr, da das Blut als ein kräftiger Speisestoff zur Brühe u. s. w. sehr wohl verwendet werden könnte. Das Abschuppen des Fisches geschieht durch das Messer, welches quer gegen die Schuppen gehalten wird. Um den Fisch fest halten zu können, untergreift man denselben mit dem Daumen der linken Hand in den Schlund, die übrigen 4 Finger werden oberhalb dem Kopfe wohl angesetzt. Eine eigene Vorsicht erfordert das Ausnehmen der Eingeweide, das also vor sich gehen muß, damit die Galle nicht zerdrückt werde. Diese muß acht-

Digitized by Google

sam ausgelöst, und hernach das Eingeweide in ein frisches Wasser gelegt und darin 2 — 3mal ausgewaschen werden.

Das Zertheilen der Fische geschieht durch ein festes, scharfes Messer und mit Beihilfe eines Hammers oder Handbeils, womit hie und da, wo die festen Knochen sind, auf den Rücken des Messers geschlagen wird.

1. Schill mit Butter, Sardellen oder Erdäpfel.

Ist der Schill rein geschuppt, aufgemacht, ausgenommen, gut gewaschen, gesalzen und im Wasser, in welches man Lorberblätter, Petersiliewurzel, Zwiebel und Kuttelkraut gelegt hat, weich gesotten worden, dann wird er von der Rein heraus und in eine Schüssel gelegt, und die inzwischen bereitete Buttersauce (s. Seite 76) darüber gegossen.

Indessen können auch feingehackte grüne Petersilie und fein geschnittene, in Butter ausgedünstete Sardellen über den Schill gegeben, oder kleine gute Erdäpfel, die in Butter geröstet worden sind, zugelegt werden.

2. Heiß- und blauabgesottener Hecht.

Der rein geschuppte und von seinem Eingeweide befreite Hecht wird im Wasser ausgewaschen, in eine Rein gelegt, und zwar so, daß der Bauch in die Höhe liegt, wornach mit ihm so verfahren wird, wie bei dem Schill Nr. 1 vorgeschrieben worden ist.

3. Fisch-Sud.

Man nehme 2 Seidel Essig, eben so viel Wasser, salze es, und lege nachstehende Stoffe darein: die Schale von einer Lemonie, eine Petersiliewurzel, eine

Digitized by Google

gelbe Rübe, ein weißes Zwiebelhäuptel, 2 Pfefferkörner, eine Messerspitze voll Neugewürz, ein Lorberblatt und ein Sträußchen Kuttelkraut. Sämmtliches soll in einer kupfernen, jedoch sehr gut verzinnten Casserole kochen, dann aber eine Nacht hindurch stehen bleiben. Des Tags darauf muß es neuerdings aufsieden, und durch ein Sieb geseihet werden. Mit diesem Sude kann man alle Gattungen Fische heiß und blau absieden, jedoch die Forellen nicht, weil diese mit besagtem Sud dreimal siedend heiß abgebrennt werden müssen, wornach sie erst bei dem Anrichten mit grüner Petersilie belegt werden können.

Anstand und Sitte erheischen es, daß zu jeder festlichen oder großen Tafel ein blau-heißabgesottener Hecht aufgetischt werde. Dieses geschieht also: Man spanne ein reines Serviet auf ein Brett, lege den Fisch darauf, und ringsherum gesottene Eierdotter, gesottene und mit Butter und grüner Petersilie abgedünstete Erdäpfel, blauen und weißen Carviol u. s. w. Mandelkrän kann mit vieler Schicklichkeit dazu gegeben werden.

4. Hecht mit Lemonien'sauce.

Der rein geputzte und im Wasser abgesottene Hecht wird in eine Rein gelegt, inzwischen aber eine lichtgelbe Einbrenn zugerichtet und die Brühe hinzu gegossen, worin der Hecht gesotten worden ist. Dieser soll nun aufkochen; und in die Sauce werden als Würze Muskatenblüthe und der Saft einer Limonie gethan, der Fisch mit dieser Sauce übergossen und aufgetischt.

5. Hecht in Fricassée.

Man siede den Hecht in Salzwasser so lange, bis er weich wird. Inzwischen werden 5 Loth Butter

Digitized by Google

mit 2 Kochlöffel voll Mehl abgeknetet, 5 Dotter, 1 Seidel Schmetten, 1 Löffel voll Essig und das nöthige Salz nebst Pfeffer hinein gerührt, und an der Kochflamme so lange gesprudelt, bis die Sauce, womit der Fisch später übergossen wird, die erforderliche Dicke erlangt.

6. Hecht mit Sardellen-Sauce.

Der Hecht wird so bereitet, wie bei dem heiß abgesottenen Hecht unter Nr. 2 (s. Seite 177) erklärt worden ist. Wie man die Sardellensauce fertigt, kann man bei dem Artikel Saucen unter Nr. 13 (s. Seite 74) eingesehen werden. Daß der Hecht damit übergossen wird, versteht sich von selbst.

7. Gedünsteter Hecht.

Der abgeschuppte und entweidete Hecht wird in handbreite Stücke geschnitten, gesalzen, und in eine mit heißgemachter Butter versehene Casserole gelegt, zuvor werden jedoch fein geschnittene grüne Petersilie, Zwiebel, Citronenschalen und Sardellen hineingethan, welche darin anlaufen müssen. Jetzt wird der Fisch gedünstet, ein paar Löffel voll sauern Schmetten darauf gegossen, und der Fisch umgewendet. Zeigt er sich weich gedünstet, so gebe man ihn mit Sauce übergossen auf die Tafel.

8. Gebratener Hecht.

Der gehörig hergerichtete Hecht wird gesalzen und inwendig mit Butter geschmiert, wornach ein Stück Butter in die Bratrein und hierauf der Fisch hinein gelegt wird. Derselbe wird mit Butter bespritzt, mit feingeriebenen Semmelbröseln, Pfeffer und Salz bestreut, und im Ofen gebraten. Soll es zum Anrichten

Digitized by Google

kommen, so wird der Fisch auf die Schüssel gelegt; in der Bratrein aber lasse man 3 Löffel voll sauern Schmetten aufsieden, und statte mit dieser Sauce den Fisch aus.

9. Gesulzter Hecht.

Der vorschriftsmäßig hergerichtete Hecht wird in ein paar fingerbreite Stücke geschnitten, die man mit geschnittener Zwiebel, Petersilie u. s. w. gerade so abkocht, wie bei dem heiß abgesottenen Hechten Nr. 2 (s. Seite 177) angezeigt ist. Uebrigens lasse man 1 Loth Hausenblase oder die Schuppen von Hechten mitsieden. Der weich gesottene Fisch wird heraus genommen, die Brühe aber darf noch kochen, und man gebe in dieselbe 2 Eier sammt der Schale und ein Stückchen braun geröstete Butter hinein. Das Gesammte darf noch einmal aufkochen; befestige ein Serviet an den Lehnen zweier Stühle, gieße die Brühe hinein, und erwirke, daß sie in einem Gefäße sich filtrire. Hat sie sich als Sulze gebildet, dann lege man den Fisch in zierlicher Anreihung darauf, schütte über selben die übrige Brühe, und lasse sie ebenfalls sulzen. Kommt's zum Anrichten, dann wird die Form in heißes Wasser getaucht und über die Schüssel gestürzt. Endlich versteht es sich von selbst, daß Essig und Oel dieser schmackhaften Fischspeise beigesetzt und die Sulz mit scheibenförmig geschnittenen Lemonien belegt werde.

10. Karpfen, nach böhmischer Kochweise bereitet, oder: Schwarzer Fisch.

In den abgeschuppten und entweideten Karpfen wird ein halbes, und wenn er groß ist, ein ganzes Seidel Weinessig gegossen, derselbe hiemit ausgewaschen, und dieser Essig nebst den abgewaschenen Blutheilen

Digitized by Google

seitwärts gesetzt. Der in vier Stücke getheilte Karpfen wird in eine Casserole und hiezu nachbemerktes Gemisch gelegt: geschnittener Zwiebel, Zellerie, gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, ungestoßener Pfeffer, Neugewürz, Gewürznelken, ausgelöste welsche Nüsse, fein geschnittene Lemonienschalen und ein Stück Butter. Nun kommt so viel gutes, kaltes Bier hinein, daß der Fisch mit selbem bedeckt ist. Auf den langsam am Feuer gekocht wordenen Karpfen werden fein geriebene Pfefferkuchen gestreut. Inzwischen lasse den bei Seite gestellten Blutessig aufkochen, lege ein Stück braun gerösteten Zuckers hinein, und gieße dieses über den Fisch. Zeigt derselbe sich als weich gesotten, dann nehme man die Fischstücke heraus, gebe sie auf eine warmgemachte Schüssel, und die Sauce, die in einer Casserole sich inzwischen dick eingekocht hat und durch ein Sieb getrieben worden ist, über den Karpfen.

11. Heiß abgesottener
12. Blau abgesottener } Karpfen.
13. Gesulzter

Die Zubereitung dieser verschiedenen Bereitungsarten von Karpfen ist ganz so, wie jene bei den Hechten Nr. 2 (s. Seite 177), Nr. 9 (s. Seite 180).

14. Blau gekochte Forellen.
15. Blau gekochter Lachs.
16. Blau gekochter Aalfisch.

Diese Fischgattungen werden so zubereitet, wie der heiß- und blaugesottene Hecht Nr. 2 (s. Seite 177), der Unterschied besteht nur darin, daß Forelle, Lachs und Aalfisch nicht abgeschuppt werden. Die Forellen bleiben nach dem Entweiden ganz, Lachs und Aalfisch werden in Stücke geschnitten.

Digitized by Google

17. Gesulzte Forellen.

Das Verfahren mit denselben ist ganz jenes, welches bei dem gesulzten Hecht Nr. 9 (s. S. 180) entfaltet worden ist.

18. Gebratener Aalfisch.

Der Aalfisch wird drei- bis viermal mit dem Kopf an ein Brettende geschlagen, damit er betäubt werde, worauf die Haut rings um den Kopf herum abgelöset und über den ganzen Fisch gezogen wird. Nun wird der geöffnet und eingeweidet worden Fisch in zwei Stücke geschnitten, und diese Stücke werden an einem Bratspieße befestigt und an hellem Feuer gebraten. Von Zeit zu Zeit begieße man den Fisch mit Butter, und belege ihn auf zierliche Weise mit Lemonieschalen.

19. Heiß abgesottener Hausen.

Dieser wird so behandelt, wie der heiß abgesottene Hecht Nr. 2 (s. Seite 177). Bevor dieser Fisch aufgetischt wird, kann er mit fein gehackter grüner Petersilie verziert und Essig oder geriebener Kren ihm zugegeben werden.

20. Gebratener Hausen.

Der gewaschene und gut gesalzene Hausen wird in ein mit Schmalz geschmiertes Papier gewickelt und langsam am Roste gebraten. Inzwischen füge man in eine Bratrein ein Stück Butter und den Saft von einer Lemonie, lasse Beides heiß werden, und bestreue den herausgenommenen, hinlänglich gebratenen Hausen mit grüner Petersilie, über welchen nun die Sauce gegossen wird.

Digitized by Google

21. Gesulzter Hausen.

Dieser wird so, wie der gesulzte Hecht bereitet; siehe Nr. 9, Seite 180.

22. Gebratener Karpfen.

23. Gebratener Schaiden.

Diese beiden Fische werden ganz so behandelt, wie der gebratene Hausen Nr. 20.

24. Heiß abgesotteuer Schaiden.

25. Heiß abgesotteuer Barbe.

Beide Fischarten werden so bereitet, wie der Hecht Nr. 2 (s. Seite 177). Beim Auftischen wird Essig und Oel zugegeben.

26. Gebratener Barbe.

Ist der Barbe abgeschuppt und entweidet worden, dann mache man mit dem Messer einige Einschnitte, tunke den gesalzen wordenen Fisch in zerlassene Butter, und lasse ihn in der Pfanne braten. Beim Auftischen wird über den Barben die Sauce gegossen.

27. Gebratene Grundeln.

Diese kleinen Fische werden nicht geöffnet, sondern nur gut ausgewaschen, eingesalzen und in einem Tuche, worin sich fein geriebene Semmelbröseln befinden, geschwungen; wornach die Grundeln im Schmalze herausgebacken werden.

28. Stockfisch.

Es trifft sich oft, daß man den Stockfisch nicht in gewässertem Zustande erhält, weßwegen hier eine gedrängte Anweisung folgt.

Digitized by Google

Beim Ankaufe suche man jenen Stockfisch sich anzueignen, der von weißer Farbe, daher der beste ist. Der Stockfisch bleibt, damit er weich werde, 8 Stunden lang in kaltem Wasser liegen, wird dann von allem Staub und Schmutz gereinigt, und über ihn eine kalte, scharfe und klare Lauge gegossen. In dieser bleibe derselbe 36 Stunden hindurch liegen, wornach er neuerdings in ein mit kühlem Wasser gefülltes Gefäß gesetzt wird, damit er darin noch mehr erweiche. Es versteht sich von selbst, daß das Wasser 2 bis 3mal ab-, und frisches daran gegossen werden muß. Auch die Untersuchung darf nicht fehlen, ob der Stockfisch sich in der Lauge hinlänglich aufgeweicht habe, um so weniger, als im entgegengesetzten Falle eine frische Lauge gegeben und der Fisch länger darin gelassen werden müßte.

Nun zur Bereitung des Stockfisches selbst. Dieser wird in Stücke zertheilt, welche man langsam im Salzwasser kochen und das Wasser von demselben ablaufen läßt. Jetzt werden die Gräten herausgenommen, wornach man die Fischstücke in einer mit heißgemachter Butter versehenen Rein anlaufen läßt, und sie mit Sauerkraut auftischt.

29. Stockfisch mit Semmelbröseln und Senf.

Der in Stücke geschnittene Stockfisch wird mit Salz bestreut, in siedendes Wasser gelegt, das Koch-Geschirr zugedeckt, worin nun der Stockfisch weich kochen kann. Sind 15 Minuten vergangen, dann nehme man den Stockfisch heraus, löse das Fleisch von Haut und Gräten in großen Klumpen heraus, lasse sie in einer Rein anlaufen, und zwar mit fein geschnittener Zwiebel, lege den Stockfisch hinein, und gebe selben

Digitized by Google

mit Semmelbröseln bestreut auf die Tafel, wozu noch Senf gegeben werden kann.

30. Gebratener Stockfisch.

Der gewässerte Stockfisch wird mit siedendem Salzwasser überbrüht, die Haut abgelöst, der Fisch selbst gesalzen, und, wenn er 30 Minuten gelegen hat, mit einem Tuche abgetrocknet. Nun werden die Fischstücke in Mehl und in ein zerklopftes Ei, wie auch in Semmelbröseln getaucht, und in Schmalz so lange herausgebacken, bis sie eine schöne gelbe Farbe annehmen. Als Beisatz gebe man Sauce oder Mandelkrän.

31. Gebackener Stockfisch mit Sardellen.

Ist der gekochte Stockfisch in dünne Blättchen zertheilt worden, dann belege man eine blecherne, mit Butter bestrichene Form mit Papier, welches ebenfalls mit Butter bestrichen worden ist, wornach gelb geröstete Semmelbröseln darein gestreut und eine Schicht von dem Stockfisch darauf gelegt wird. Diese bestreue man mit fein gehackten Lemonienschalen, Sardellen und gerösteten Semmelbröseln, lege neuerdings eine Schicht Semmelbröseln darauf, und fahre so fort, bis die Form beinahe gefüllt ist, wornach Schmetten darüber geschüttet und das Ganze zur Dünstung gebracht wird.

32. Häring mit Essig und Oel.

Einem großen, mit einem Messer geklopft worbenen Pickelhäring wird die Haut abgezogen, und das Bäuschel herausgenommen. Jetzt schneide man denselben in breite Stücke, richte ihn auf die Schüssel, schneide 2 geschälte Aepfel würfelartig und ein weißes Zwiebelhäuptel fein, mische Essig und Oel durch

Digitized by Google

etwanden, begieße damit den Häring und besäe ihn mit den geschnittenen Aepfeln und Zwiebeln.

33. Gebratener Häring.

Der Häring wird so bereitet, wie in vorhergehender Nummer angezeigt worden ist; hernach schmiert man ein Papier mit Butter, und lege den darein gewickelten Häring auf den an die Gluth gestellten Rost, wo er in möglichster Schnelligkeit gebraten werden muß.

34. Krebse mit Kümmel.

Die Krebse werden mit Salz, Kümmel und grüner Petersilie in einer mit Wasser gefüllten und zugedeckten Pfanne so lange gesotten, bis sie eine schöne rothe Farbe annehmen, wornach sie mit grünen Petersilienstäußchen geziert aufgetischt werden.

35. Krebse mit Kümmel.

Die in Salzwasser gesottenen Krebse werden mit grünen Petersiliesträuschen aufgeputzt und mit geschwelltem Kümmel bestreut.

36. Krebse mit Schmetten.

Sind in einer Casserole ein halbes Seidel Wein, ein Seidel Schmetten, 2 Loth Butter, dann Salz und Kümmel gut aufgekocht worden, so lege man 24 Krebse hinein, die eine Viertelstunde lang, und zwar mit einem Deckel bedeckt, dünsten sollen.

37. Gefüllte Schnecken.

Vierzig in Salzwasser gekochten Schnecken werden die Schweife abgeschnitten, das andere Fleisch aber wird mit Salz durchgerieben, alles in warmem Wasser gut ausgewaschen und mit geschnittener Peter-

Digitized by Google

alle weich gekocht. Uebrigens suche man die Schneckenhäuschen gleichfalls mit Salz abzureiben, rein auszuwaschen, und hiernach umzustürzen, damit das Wasser ablaufe.

Jetzt wird ½ Pfund Butter flaumig abgetrieben, eine geriebene Semmel, fein gehackte Lemonienschalen, etwas Zwiebel, 5 Sardellen, Muskatenblüthe, Majoran und Salz hinzugethan, und das Gesammte muß recht gut verrührt werden; wornach etwas davon in die Schneckenhäuschen gefüllt, eine von den gekochten Schnecken darauf gesteckt, und das Häuschen wieder mit dem Mark voll gestrichen wird. Inzwischen röste man Semmelbröseln in Butter gelb, gebe 4 Loth abgeriebene Butter und so viel gewässerten Wein hinzu, als zu einer Sauce nöthig ist. Hat Alles recht gut verkocht, dann werden die gefüllten Schnecken mit der Oeffnung oben in eine Schüssel gestellt, mit der Sauce übergossen, und dürfen nun eine Viertelstunde in der Bratröhre dünsten.

38. Eingemachte Schnecken.

Haben die Schnecken 5 Viertelstunden lang im Wasser gekocht, dann ziehe man selbe aus ihren Häuschen heraus, schneide ihnen die Schweife ab; das übrige Fleisch wird in Butter gedünstet, mit Mehl bestaubt, mit Rindsuppe oder für Fasttage mit Petersilienwasser zu einer Sauce verrühret. Man lasse das Gesammte gut abkochen, schlage 2 Eierdotter hinein, würze es mit Salz, Muskatenblüthe, Pfeffer und Lemonisaft, und tische es auf.

39. Eingemachte Frösche.

Die geputzten hintern Schenkel von den Fröschen werden im Wasser rein ausgewaschen; dann lasse man sie

Digitized by Google

in einer Reim mit Butter und etwas Salz wie auch zuletzt mit fein geschnittener grüner Petersilie aufdünsten. Einige Frösche werden in Petersiliewasser gesotten, mit einer besonders gefertigten lichten Einbrenn versehen, wornach man sie in derselben aufkochen läßt, und die Sauce über das Ganze gießt.

40. Gebackene Frösche.

Diese werden so behandelt, wie die gebackenen Hühnchen in der Abtheilung der Braten unter Nr. 11 (s. Seite 130).

41. Eingemachte Schildkröte.

Der Schildkröte muß man, um sie abzuschlachten, zuerst den Kopf, dann die Füße abhauen, wozu ein glühendes Eisen benützt, und dasselbe auf den Rücken gehalten wird, wodurch man erzweckt, daß die Schildkröte diese Körpertheile heraus streckt.

Hat sie nun im lauwarmen Wasser ausgeblutet, so lasse man sie ungefähr eine Stunde kochen, löse die Haut ab, und koche die Schildkröte neuerdings, jedoch langsam mit verschiedenem hiezu gefügten Gewürz.

Von der weich und aus der Schale genommenen Schildkröte wird das Eingeweide herausgelöst und die Schildkröte selbst in Stücke geschnitten. Inzwischen fertige man eine leichte Einbrenn, gieße von der Schildkrötenbrühe dazu, und lasse die fleischigen Theile in der Sauce ein wenig aufdünsten.

42. Austern.

Die rein abgewischten Austern werden mit dem Messer geöffnet, mit Lemonisaft beträufelt und gewöhnlich roh verspeiset. Indessen gibt es aber auch noch eine andere Zubereitungsmethode der Austern

Digitized by Google

Man kann sie nämlich mit Wein abwaschen, in eine mit zerlassener Butter versehene Rein legen, etwas Wein hinzu geben, und sie, mit Muskatenblüthe gewürzt, langsam dünsten lassen.

11. Butterteig, Torten, Pasteten, dann feines Back- und allerlei Zuckerwerk.

Sehr Vieles, was in dieser Abtheilung gehört, ist schon bei den Suppeneinlagen, Gemüsen und besonders bei den Mehlspeisen behandelt worden; weßwegen wir hier nur noch das Nothwendigste und Schmackhafteste anführen, beginnend bei dem

1. Butterteig.

Ein Pfund trockenes, auf das Nudelbrett gelegtes und dort in zwei gleiche Häufchen getheiltes Mehl wird mit Salz, 4 hineingeschlagenen Eierdottern, mit 3 Eßlöffeln voll Branntwein, eben so viel Schmetten und gleich viel Wasser verdünnt, und so lange geknetet, bis hieraus ein leichter Teig sich bildet, der sich gerne von der Hand ablöst. Jetzt stürze man einen Weidling darüber, und lasse ihn ruhig stehen. Hat man so, was noch zu bemerken kommt, das eine Häufchen zubereitet, dann knete man das andere mit einem Pfund Butter ab, walge den ausgerasteten Teig fingerdick ab, lege die mit Mehl geknetete Butter darauf, schlage die Ränder darüber zusammen, so daß die Butter ganz bedeckt ist, schlage Alles mit dem Nudelwalger, walge den Teig aus, biege ihn auf drei Theile über einander, und lasse ihn bedeckt an einem kühlen Orte 3 Stunden lang liegen, wornach derselbe wieder geschlagen, gewalgt, zusammengelegt und ruhig stehen gelassen wird. Hat man dieses Verfahren vier-

Digitized by Google

mal ausgeführt, dann ist der Butterteig fertig. Soll es warme Witterung geben, so muß man den Butterteig zwischen zwei Blechen auf dem Eise liegen lassen.

3. Butterteig ohne Eier.

Ein Pfund feines Mehl wird auf 2 Hälften getheilt, die eine Hälfte wird gesalzen und mit 6 Eßlöffeln voll Sliwowitzer Branntwein ausgestattet, wonach derselbe mit Wasser zu einem sehr weichen Teig umgebildet wird. Dieser Teig wird so lange geknetet bis er Blasen wirft. Jetzt würge man in die andere Mehlhälfte ein Pfund abgetriebene Butter, ziehe den gerasteten Teig, das heißt, die erste Hälfte auseinander, lege das mit Butter abgewürgte Mehl hinein, schlage die Ecken über einander, nehme den Nudelwalger und schlage den Teig auseinander, walge selben sehr dünn, schlage die Ecken zusammen und treibe ihn wiederholt auseinander, lege ihn zusammen und lasse ihn 3 Stunden lang liegen. Dieser Butterteig dient zur Fertigung von Pasteten, Butterkrapfen und verschiedener Gebäcke. Es versteht sich von selbst, daß jeder Butterteig auf der Oberfläche, und zwar, bevor er in den Ofen kömmt, bestrichen werden muß.

4. Mandelmaultaschen.

Ein zwei Messerrücken dick ausgewalgter Teig wird mit dem Krapfenradel in drei Finger breite und vier Finger lange Stücke geschnitten, und in die Mitte eines jeden Stückes etwas Mandelfülle gethan, worauf der Teig rings herum mit Eierdottern bestrichen und die Ränder umgeschlagen werden. Das Herausbacken geschehe langsam auf dem Backbleche.

Digitized by Google

5. Maultaschen mit Eingesottenem.

Das Verfahren ist ganz so, wie bei den Mandelmaultaschen Nr. 4, mit dem einzigen Unterschiede, daß statt der Mandelfülle Eingesottenes, von welchen Bestandtheilen es immer sei, genommen wird.

9. Buttertorte.

Der messerrückendick ausgewalgte Butterteig (s. diesen Artikel unter Nr. 3, Seite 190) wird in runde Flecke geschnitten. Jetzt belege man ein Papier mit Butter, gebe einen solchen Fleck darauf, bestreiche ihn mit einem abgeschlagenen Ei, und dann mit Eingesottenem, lege wieder einen runden Fleck von Butterteig darauf, und fahre so fort. Auf der Oberfläche wird von fingerdicken Butterteigstreifen ein Gitter gemacht; die kleinen Vierecke müssen jedoch mit Eingesottenem gefüllt, mit Zucker bestreut, und so lange gebacken werden, bis sie eine schöne, semmelgelbe Farbe annehmen.

7. Chokoladetorte.

In ein halbes Pfund abgezogener und fein mit Eierklar gestoßener Mandeln werden in einem Weidling zehn Eierdotter tüchtig eingerührt, wornach man allgemach ein Viertelpfund fein geriebene Chokolade, drei Viertelpfund fein gesiebten Zucker, fein geschnittene Lemonieschalen, Citronade und etwas Vanille hinzufügt. Zuletzt schlage man 8 Eierklar zu Schnee, mische denselben und noch so viel gesiebte Semmelbrösel hinzu, als zur Bildung eines flüssigen Teiges erforderlich ist. Nun wird Alles noch eine Viertelstunde lang mit Vanille tüchtig verrührt, die Tortenform mit Butter bestrichen, entweder mit Oblaten belegt, oder mit Semmelbröseln bestreut, die Form nicht ganz mit

Digitized by Google

Teig ausgefüllt, und so lange im Ofen gebacken, bis sie als braungelb sich beurkundet.

8. Brodtorte.

Zwölf Loth unabgezogene und fein gestoßene Mandeln werden mit einem halben Pfund durchgesiebten Zuckers und mit 4 ganzen Eiern und 6 Dottern vermischt und recht wohl durcheinander abgerührt. Inzwischen vermische man 8 Loth schwarze Brodbröseln mit 2 Tafeln geriebener Chokolade, mit 2 Messerspitzen voll Zimmt, dann mit Gewürznelken und 6 Loth geschnittener Citronade, feuchte Gesammtes mit Wein und Pomeranzensaft, und vermenge es mit den abgerührten Mandeln zu einem leichten Teig. Das Verfahren des Herausbackens ist das nämliche, wie bei der Chokolade-Torte Nr. 7 (s. Seite 191).

9. Schwarze Brodtorte.

Zu dieser Art von Torten werden erfordert: $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln, $1\frac{1}{2}$ Loth Kaffee, $\frac{1}{2}$ Loth Nelken, $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt, dieses Alles fein gestoßen, 2 braun gebrannte und fein gestoßene Semmeln, die Schale von einer Lemonie, welche fein gehackt werden muß, und 11 Eier. Ist dies Alles vorbereitet, so nehme man zuerst die Mandeln, reibe sie in einer Schüssel tüchtig ab, schlage Eierdotter hinein, und rühre jedes einzeln mit den Mandeln ab; alsdann gebe man die übrigen angegebenen Artikel, so wie 4 ganze Eier hinzu, schlage von den 7 Eiern das Klare zu Schnee, schmiere die Form mit Butter aus, gebe den Ganze hinein, und lasse es langsam backen.

10. Brodtorte auf andere Art.

Man nehme 1 Pfund frische Butter, reibe sie gut ab, schlage 16 Eierdotter hinein, dann 1 Pfund

Digitized by Google

abgeschälte feingestoßene Mandeln, 1 Pfund fein gestoßenen Zucker, 8 Loth gebrannten fein gestoßenen Kaffee, 6 braun geröstete und fein gestoßene Mundsemmeln, ferner etwas Lemonieschale, Nelken und Neugewürz. Das Eierklar von den 16 Eiern schlage man zu Schnee, rühre Alles recht wohl durch einander, und treibe es eine volle Stunde ab, bestreiche die Form mit Schmalz und Semmelbröseln, gebe dieselbe in eine Röhre, wo keine Luft zutreten kann, und lasse sie langsam backen.

11. Torte von Bärenpratzen.

Ein halbes Pfund Mandeln werden geschält, klein geschnitten und in einer Röhre getrocknet, dann werden dieselben in heißem Schmalz so lange geröstet, bis sie goldgelb werden; jetzt gebe man die Mandeln auf einen Teller und lasse sie kalt werden. Jetzt nehme man ½ Pfd. Zucker, ½ Loth Neugewürz, ½ Loth Nelken, ½ Loth Zimmt, alles fein gestoßen, und eine fein gehackte Lemonieschale. Den Zucker gebe man in ein neues Kasserol, und rühre ihn so lange, bis er sich ziehen läßt, gebe die Mandeln sammt dem Gewürz und der Lemonie hinein, rühre Alles mit dem Kochlöffel so lange unter einander, bis es sich ziehen läßt; alsdann nehme man eine Form, begieße sie mit Wachs, drücke dasselbe fest an die Form, und gebe die Masse hinein. Nun stelle man die Form in heißes Wasser, stürze sie um, und bestäube die Torte mit Zucker.

12. Mürbe abgebröselte Torte.

Man lege 10 Loth Mundmehl auf das Nudelbrett, hiezu 6 Loth Butter, und reibe beide Stoffe wohl unter einander ab. Jetzt füge 2 Loth fein gestoßene Mandeln, 2 Loth gestoßenen Zucker, die Schale

Digitized by Google

von einer halben Lemonie, 4 Eierdotter und 2 ganze Eier und etwas Salz hinzu, wornach der Teig gut abgearbeitet, eine Torte gebildet, mit Eierdotter bestrichen, mit Zucker bestreut und langsam im Ofen herausgebacken wird.

13. Gerührte Mandeltorte.

Ein Pfund geschwellte und abgezogene Mandeln werden fein mit Eierklar gestoßen, und in einem Weidling mit einem Pfund fein gestoßenen Zucker vermengt. Nach und nach schlage man 12 ganze Eier und 12 Dotter hinein, füge eine Messerspitze voll Vanille hinzu, verrühre das Gemisch 3 Viertelstunden lang, und lasse diese Art von Torte so backen, wie bei der Chokolade-Torte Nr. 7 (s. Seite 191) die Vorschrift angibt.

14. Biskotentorte.

Ist die Schale von 2 Citronen mit 24 Loth Zucker abgerieben worden, dann wird letzterer gestoßen und fein durchgesiebt. Jetzt wird von 14 Eierweiß ein fester Schnee geschlagen, der Zucker allgemach in 14 Eierdottern eine halbe Stunde hindurch abgerühret, der Schnee hinzu gefügt und ein Quantum von 16 Loth feinen Mehls auf eine leichte Weise darunter gemischt. Inzwischen bestreiche man eine Tortenform mit Schmalz, streue Mehl oder feine Küpfelbrösel hinein, fülle die Form nicht ganz voll mit dem Teig an, und lasse die Torte ungefähr eine Stunde lang backen.

15. Zuckerteig.

Sind 8 Loth gestoßenen Zucker und 4 Loth Mehl auf ein Nudelbrett geschüttet worden, dann schlage man ein Eierklar zu Schnee, und mache mit demselben und mit einem Dotter, mit etwas Vanille und Rosenwasser

Digitized by Google

einen leichten Teig, arbeite denselben fein ab, walge ihn etwas stärker als messerrückendick aus, forme daraus allerlei kleines Backwerk, bestreiche es mit einem abgeschlagenen Ei, und lasse es langsam auf dem Bleche backen.

16. Früchte von gemachtem Zucker einzukandiren.

Man lasse ein Pfund geläuterten Zucker in einer Pfanne so lange sieden, bis er sich mit dem Finger ziehen läßt, und schütte denselben in eine blecherne Zwiebackform. Jetzt werden Zuckerfrüchte von mehreren Gattungen hinein gelegt, die Form jedoch stelle sammt dem, was darinn ist, an einen warmen Ort, wo sie 2 Tage lang stehen bleiben darf. Zeigt sich der Zucker auf der Oberfläche als hart, dann wird die Form nach der Seite gekehrt und mit der Gabel eine Lücke gestochen, damit der klare Zucker ablaufen kann, der noch einen Tag hindurch stehen bleiben muß. Man stürze hierauf die Form auf ein Papier, löse die Früchte aus einander, und lasse sie ganz abtrocknen, wodurch diese Früchte den Glanz von Brillanten gewinnen. Sie können zur Verzierung von Torten, wie auch zum Confekte verwendet werden.

17. Zuckerreis-Bretzeln.

Man mische zu einem Viertelpfund gestoßenen und gesiebten Zucker den Saft von einer halben Lemonie und etwas Eierklar, mische das Ganze eine halbe Stunde lang, mache aus Papier ein Düte, schneide unten die Spitze weg, fülle den flüssigen Teig hinein, und gieße nun kleine Bretzeln auf Papier, die, wenn sie trocken geworden sind, von demselben abgenommen werden.

Digitized by Google

18. Spanischer Wind.

In sechs zu festem Schnee geschlagene Eierklar werden 12 Loth fein gestoßenen und gesiebten Zucker, dann etwas Vanille gerührt, wornach man ein Blech mit Wachs bestreicht, aus dem Gemisch längliche Häuschen formt, und selbe in einem halb und halb kühlen Ofen herausbackt.

19. Lemonie-Plätzchen.

In den aus 2 Eierklar geschlagenen Schnee werden allgemach 4 Loth gesiebten Zucker, und zwar ½ Stunde lang mit dem Safte einer Lemonie verrührt. Jetzt mische man fein geschnittene Lemonieschalen und 4 Loth Mandeln hinzu, belege ein Blech mit Oblatten, mache aus dem ganzen Gemisch kleine Haufen darauf, und backe selbe so schnell als möglich.

20. Feine Biskoten.

In 20 mit einem Pfunde gesiebten Zucker zerrührte Eierdotter wird zu Schnee geschlagenes Eierklar gerührt, ein halbes Pfund Mehl hinzu gemischt, und aus allem diesem die Fertigung der Biskoten bewerkstelligt.

21. Chokolade-Busserln.

Ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, eben so viel gestoßene Mandeln, etwas Citronenschalen und 3 Loth geriebene Chokolade werden in einem Weidling mit 2 Eierklar tüchtig abgerührt, wornach man hieraus auf Oblaten kleine Häuschen macht, und sie in einer Tortenpfanne so lange backen läßt, bis sie eine schöne Farbe annehmen.

32. Osterstecken.

Drei Pfund Mundmehl und 16 Loth Butter werden in einem Weidling wohl abgebröselt und etwas

Digitized by Google

gesalzen. Inzwischen gebe man in ein Töpfchen drei Seidel Schmetten, 8 Eierdotter, 2 Loth gestoßenen Zucker, ein halbes Seidel abgewässerte Hefen und 2 Messerspitzen voll Vanille, sprudle das Ganze gut ab, mache einen Teig an, der mit dem Kochlöffel recht gut abgeschlagen wird. Dieser Teig kommt jetzt auf ein mit Mehl bestaubtes Bret, wo er zu einem runden Laib abgewürgt und auf ein gestaubtes Mehltuch gelegt wird. Hier muß er gut gehen, und jetzt wird mit einem in Schmalz getunkten Krapfenrädchen darüber gefahren, damit der Teig einen Dessein gewinnt.

23. Milchbrod zum Caffee.

Dieses wird so gefertigt, wie die Osterflecke Nr. 22, nur mit dem Unterschiede, daß aus dem Teige ein runder Laib gebildet und dieser auf ein mit Mehl bestaubtes Blech gelegt wird, worauf der Teig gut aufgehen und langsam herausgebacken werden kann.

24. Lebzelten.

Ist ein Seidel gesottenen und abgeschäumten Honig ausgekühlt, dann schütte man 10 Loth Mehl auf ein Nudelbrett, füge zwei Messerspitzen voll gestoßenen Zimmt, 2 Gewürznelken und dann den Honig dazu, knete aus diesem Stoffe einen Teig, der fingerdick ausgewalgt wird. Diesem Teige kann eine beliebige Form gegeben, derselbe auch mit halben, entzwei gespaltenen Mandelkernen oder Pistazien besteckt und auf dem Bleche herausgebacken werden.

25. Bitterplätzchen.

Man stoße ein Viertelpfund geschälte süße Mandeln und eben so viel bittere Mandeln, reibe sie gut in einem Tuche ab, und hacke sie klein. Ist Alles mit

Digitized by Google

einem halben Pfund gestoßenen Zucker und dem Schnee von 7 Eierklar vermengt worden, dann wird ein Brett mit Butter bestrichen, und aus dem Gemisch eine Anzahl kleiner Hauser gebildet, die schnell herausgebacken werden.

26. Nonnenplätzchen.

Ist in einem Topfe ein halbes Pfund Zucker mit 6 ganzen Eiern und 6 Löffeln voll Wein gut abgeschlagen worden, dann wird ein leichter Teig hieraus gemacht. Diesen walge man gut aus, radle aus selbem dreieckige Fleckchen, lege die Fülle darauf, schlage die Ecken zusammen, und backe selbe in der Tortenpfanne. Die Fertigung der Fülle geschieht also: Man lasse 12 Loth Zucker recht dick einsieden, und menge dazu 14 Loth gestoßene Mandeln, fein geschnittene Citronade, Lemonieschalen, gestoßenen Zimmt, Ingwer und Gewürznelken.

27. Oblaten.

Mehl und Wasser, zu einem feinen, flüssigen Teige verrührt, wird in einem Eisen, das für dieses Verfahren die erforderliche Form hat, getrocknet.

28. Quittenkäse.

Quitten werden im Wasser weich gesotten und durch ein Sieb getrieben, wornach man ein Pfund Zucker mit etwas Wasser so lange sieden läßt, bis ersterer sich spinnt. Nun rühre man ¾ Pfd. Quittenkoch, gestoßenen Zimmt und etwas Gewürznelken darunter, und lasse das Gesammte unter unausgesetztem Umrühren so lange am Feuer, bis es sich vom Löffel ablöset. Das Gemisch wird jetzt in eine blecherne Form gethan, und darf an einer warmen Ofenstelle trocknen, wornach der Quittenkäse auf einen Teller gestürzt, mit Zucker bestreut,

Digitized by Google

und einen ganzen Tag hindurch ausgestellt wird, damit er trocknen kann.

29. Feines Zwieback.

Sind 20 Eierdotter in einem Weidling mit einem Pfund gestoßenen Zucker wohl verrühret worden, dann gebe man den Schnee von 20 Eierklar hinein, und mische ganz leicht ein halbes Pfund Mehl darunter, bestreiche eine blecherne Form mit Schmalz, gebe den Teig hinein, lasse ihn langsam backen, und schneide denselben, wenn er abgekühlt ist, in Schnitte, welche auf einem Bleche nochmals gebacken werden müssen.

30. Zimmtbrode.

Man nehme 6 Eier, 12 Dotter, $\frac{3}{4}$ Pfund fein gestoßenen Zucker, und rühre dieses gut ab. Eine Stunde darnach nehme man $\frac{3}{4}$ Pfund feines Mundmehl, ein wenig Muskatenblühe, $\frac{1}{2}$ Loth fein gestoßenen Zimmt, und rühre Alles langsam unter einander. Jetzt schmiere man die Formen mit Butter, fülle dieselben mit der Masse zur Hälfte, lasse sie langsam backen, und überziehe dann die fertigen Brode mit aus Eierklar und Zucker verfertigtem Eis.

31. Kaiserbrod.

Es werden 1 Pfund Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 15 Eierdotter, 2 Löffel feines Mundmehl, das von den 15 Eiern zu Schnee geschlagene Eierklar, wozu einige langgeschnittene Mandeln kommen, zusammengemischt, und der daraus bereitete Teig gebacken. Ist dies geschehen, so lasse man die Masse kalt werden, zerschneide sie, und trockne dieselbe.

Digitized by Google

32. Kletzenbrod.

Ein halbes Pfund Mandeln, eben so viel Citronade, ein Viertelpfund Feigen, 4 Loth Citronade, 8 Loth Kletzen und einige Nußkerne werden mit etwas Zimmt und Gewürznelken gewürzt und in den gewöhnlichen Brodteig geknetet. Hieraus mache man einen Laib, und lasse selben backen.

33. Ueberzuckerte Kastanien.

Man läutere den Zucker so lange, bis er klar ist, und noch dem Trocknen nicht mehr klebt. In diesen Zucker werden schöne, gebratene Kastanien eingetunkt, die nun auf einer Steinplatte getrocknet werden müssen.

34. Ueberzuckerte Haselnüsse,
35. Ueberzuckerte Datteln und
36. Ueberzuckerte Mispeln,
36. Ueberzuckerte Quittenkäse,
38. Ueberzuckerte Pomeranzen,
39. Ueberzuckerte Aepfel,
40. Ueberzuckerte Marillen und andere Früchte

werden so behandelt, wie die überzuckerten Kastanien Nr. 33.

Pomeranzen, Aepfel und Marillen werden geschält, in Spalten geschnitten, an der Luft etwas abgetrocknet, im Uebrigen aber wie die Kastanien Nr. 33 behandelt. Was die eingesottenen Früchte betrifft, so können sie eben so überzuckert werden; jedoch müssen sie zuvor im lauen Wasser abgewaschen und dann getrocknet werden.

41. Weißer Schneezucker.

Ein Pfund Zucker von der feinsten Art wird in Stücke zerschlagen und in eine kupferne, jedoch gut

Digitized by Google

verzinnte Pfanne gethan. Man schlage jetzt von einem Ei das Klare zu Schnee ab, schütte dies über den Zucker, und lasse es am Kohlenfeuer sieden. Alles Unreine muß abgesaumt werden. Das Ganze darf so lange sieden, bis es ziehbar wird. Will man eine Probe vornehmen, so stecke man ein Stückchen Holz ins Wasser, und fahre mit demselben in den siedenden Zucker, wie auch ins Wasser, und löse den angeklebten Zucker von dem Holze ab. Läßt dieser sich ziehen, so ist die Erprüfung vorhanden, daß er hinlänglich gesotten hat. Der nun vom Feuer hinwegkommende Zucker wird mit dem Kochlöffel zweimal rasch umgerührt, und eben so rasch ein Eßlöffel voll weißen Zuckereises darein gerührt. Der Zucker muß geschwind und so lange gerührt werden, bis er aufsteigt, wornach die Pfanne auf den Tisch gestürzt, hinweg genommen, und der Zucker deßwegen auf die Seite gestellt wird, damit er auskühle. Hat der Zucker die Probe gesotten, dann habe das Zuckereis schon in Bereitschaft, auch sei dieses sehr dünn, weil außerdem der Zucker zu fest und seines erforderlichen Ansehens beraubt ist.

42. Rother Schneezucker.

Die Fertigung desselben geschieht so, wie jene des weißen Schneezuckers Nr. 41, nur wird statt des weißen Zuckereises rothes genommen

43. Gelber
44. Schwarzer
45. Grüner
46. Blauer

} Schneezucker.

Diese Arten Schneezuckers werden ganz so gemacht, wie der weiße Schneezucker Nr. 41 (s. Seite 200), mit dem einzigen Unterschiede, daß statt des

Digitized by Google

weißen Zuckereises das mit der nämlichen Farbe begabte verwendet wird, welche man dem Schneezucker geben will. Uebrigens ist die Verwendung dieser Arten von Schneezucker mannigfaltig. Man benütze sie, um Torten aufzuputzen, Confekte einzutheilen u. s. w. Wie das Zuckereis gefertigt wird, beliebe man in nachfolgender Abtheilung 12 (s. Seite 204) einzusehen.

47. Salami von Zucker.

Ein Gemisch von 8 Loth gestoßenen Mandeln und von eben so vielem Zucker mit kleingeschnittenen Gewürznelken, Zimmt, Lemonieschalen und geschäumtem Eierklar wird in eine kleine, auf dem Kohlenfeuer angebrachte Rein gethan, worin es so lange sieden darf, bis es recht klebrig ist. Man stelle dasselbe nun seitwärts, verrühre damit etwas geweichten Tragant, und färbe das Ganze mit Alkermessaft, wornach 4 Loth geschnittene Mandeln, 2 Loth Citronade und 1 Loth Pistazien darunter gemengt werden. Aus dieser Masse bilde man die Gestaltung einer Salamiwurst, walze sie in geriebener Chokolade, dann aber auf einer glatten Steinplatte, und setze sie an einen Ort, wo sie trocknen kann. Bevor man diese sogenannte Salami auftischt, schneide man dieselbe in Stücke.

48. Zimmt-
49. Melissen-
50. Pomeranzen-
51. Lemonien-
52. Priminzey-
53. Wermuth-

} Zelteln.

Ist ein halbes Pfund gestoßenen Zucker in einer Pfanne mit Rosenwasser dick gemacht worden, dann mische man 4 Tropfen Zimmtöl dazu, lasse das Ganze

Digitized by Google

auf Kohlenfeuer recht warm werden und hierauf tropfenweise auf ein Blech fallen. Zeigen sich diese kleinen Auflagen als hinlänglich trocken, dann nehme man ein Messer und löse dieselben von den Blechen ab. Noch ist zu bemerken, daß diese kleinen Massen auch viereckig geschnitten werden können.

Will man Melissenzelteln machen, so nehme man Melissenöl, zu Pomeranzenzelteln Pomeranzen-, zu Lemonienzelteln Lemonienöl u. s. w.

54. Feine Chokolade-Busserln mit Streuzucker.

Vier Tafeln Chokolade werden auf ein Blech gelegt und bleiben darauf so lang am Kohlenfeuer, bis sie aus einander geronnen sind. Jetzt nehme man sie vom Kochherde ab, zerklopfe das Ganze mit einem großen Messer so lange, bis es recht fein ist, bilde hieraus runde Kügelchen, lege sie, auf einen Bogen weißes Papier abgelegt, auf ein hiezu sich eignendes Blech, und dann auf die Gluth, und lasse es nicht außer Acht, diese rundlichen Gestalten mit dem Blech mehrmalen aufzuschütteln, damit sie noch mehr rund werden, wornach sie neuerdings über die Kohlenglut gehalten, mit Streuzucker bestet, und wenn sie sich als getrocknet zeigen, vom Papier abgenommen werden.

55. Mandeln mit Streuzucker.

Die Chokolade wird so gefertigt, wie bei den Chokolade-Büsserln Nr. 54. Uebrigens bilde man aus einem Pistazienkern und aus einem Stück Chokolade einen Mandelkern, beste ihn mit Streuzucker, und trage diese Art von Mandeln auf den Tisch, entweder als eine eigene, oder als eine Verzierungsspeise.

Digitized by Google

56. Haselnüsse mit Streuzucker.

Diese werden so gefertigt, wie die Mandeln, mit dem einzigen Unterschiede, daß man ihnen eine runde Gestaltung zu geben sucht.

57. Art und Weise, den Tragant aufzulösen.

Ist der Tragant in einer Schale mit so vielem Wasser übergossen worden, daß er hiemit ganz überdeckt ist, dann muß er 24 volle Stunden hindurch weichen, und durch eine flache Leinwand gedrückt werden.

58. Tragantteig zu Figuren.

Man stoße den Tragant mit gesiebtem Zucker in einem Mörser so lange, bis er sich fein zeigt, wornach er mit etwas Eierklar und Haarpuder zu einem festen Teig auf einer ebenen Steinplatte abgeknetet wird.

12. Anweisung, wie man jenes Zuckereis, welches zur Verzierung des Backwerkes gehört, fertigen kann.

1. Weißes Zuckereis.

In zwei flaumig abgeschlagene Eierklar wird der Saft einer halben Lemonie gedrückt. Man verrühre das Gesammte mit gesiebtem Zucker, und zwar so lange, bis es dickflüssig wird. Tritt dieses Anzeichen ans Tagelicht, dann bediene man sich entweder eines Trichters oder eines Sackerls aus festem Papier, wovon die Spitze weggeschnitten wird, lege in solches den Teig hinein, und suche dem Backwerk eine beliebige Verzierung zu geben.

Digitized by Google

2. Rothes Zuckereis.

Die Bereitung desselben ist so, wie beim weißen Zuckereis Nr. 1, mit dem einzigen Unterschiede, daß Alkermessaft hinzu gegeben wird. Auch ist es zweckdienlich, daß man rothen Tornisol mit dem Eierklar zuvor weichen läßt.

3. Grünes Zuckereis.

Wird mit Spinattopfen gefärbt.

4. Blaues Zuckereis.

Man färbe dieses entweder mit Veilchensaft, oder weiche es in blauem Tornisol mit dem Eierklar auf.

5. Gelbes Zuckereis.

Solches wird mit ausgesottenem Saffran gefärbt, oder man reibe den Zucker mit Pomeranzen- oder Lemonieschalen ab.

6. Braunes Zuckereis.

Dieses färbe man mit geriebener Chokolade recht dunkel.

7. Schwarzes Zuckereis.

Zur Färbung desselben bediene man sich des schwarzen Caffees.

8. Tortenauflauf.

Rein geputzter und im Wasser weich gekochter Spinat wird mit kaltem überspühlt und zwischen zwei hölzernen Tellern gut ausgedrückt. Ist er auf einem reinen Tuche trocken geworden, dann wird ein halbes Pfund solcher Spinat mit einem Pfunde Zucker in

Digitized by Google

einem Mörser gut durch einander gestoßen, und auf einem Siebe ausgebreitet, auf welchem es so lange liegen bleibt, bis es trocken geworden ist.

13. Anweisung, wie man Cremes, Sulzen und Gefror'nes fertigen kann.

1. Auflösungsmethode der Hausenblase.

Drei Loth zerklopfte Hausenblase werden in einer Rein, worin sich ein Seidel Wasser befindet, auf Kohlenfeuer gesetzt, fleißig und so lang umgerührt, bis sie zergangen sind, wornach ein Loth gestoßener Zucker hinein gethan wird. Hat das Ganze gut gesotten, dann wird es abgesaumt und durch eine Serviette getrieben.

2. Läuterungsart des Zuckers zu Gefrornem.

Diese geht also vor sich: Man stelle in einer flachen Rein $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit einem Seidel Wasser auf das Kohlenfeuer, schäume ihn sorgsam ab und lasse denselben so lange sieden, bis er sich wie ein beweglicher Faden ziehen läßt. Rathsam ist's, daß man ein Eierklar zu Schnee geschlagen in den Zucker hinein gießt, damit derselbe sich recht aufkläre.

3. Wie muß die Gefrierbüchse behandelt werden.

Es versteht sich vor allen Dingen von selbst, daß die zinnerne Büchse, in welche das Gemisch zum Frieren hineingethan wird, mit einem Deckel geschlossen seyn soll. Die Büchse wird in einen hölzernen Gechter gestellt, worin sich klein gehacktes und mit Salz bestreutes Eis befindet. Man streue nun rings um die Büchse herum kleingehacktes Eis, so, daß selbes die

Digitized by Google

Büchse ganz anliegt, salze es, und nehme den Deckel herab. Ein eigener, hiezu gefertigter Gefrierlöffel dient dazu, die Masse wohl unter einander zu rühren, dann wird dieser Löffel mit der linken Hand an den Boden der Büchse gehalten, mit der rechten aber der Rand der Büchse selbst erfaßt, und man unternehme es nun, dieselbe in eine kreiselnde Bewegung zu setzen. Von Zeit zu Zeit trachte man, das Gemisch, welches sich an die Büchse ansetzt, loszulösen, Alles unter einander wohl zu verrühren, und neuerdings die Büchse in eine drehende Bewegung zu versetzen. Zeigt sich die Masse so steif wie feste Butter, und auch fein, dann schließe man die Büchse, und lasse selbe mit Eis bedeckt stehen. Sollte es sich zeigen, daß die Masse in kleinen Bröckeln besteht, so muß das Gefrorne noch tüchtig mit dem Gefrierlöffel verarbeitet werden.

4. Gebackene Creme.

Fünf ganze Eier, 7 Eierdotter, 4 Loth gestoßener Zucker, 1¼ Seidel Schmetten und etwas Vanille werden tüchtig abgerührt und durch ein Sieb getrieben. Jetzt wird eine Form mit Butter bestrichen, und in diese Form das Gemisch hinein gethan. Hat selbes eine halbe Stunde hindurch im Dunst gekocht, dann wird es auf eine Schüssel heraus gestürzt, und, wenn es kühl geworden ist, in fingerbreite Streife geschnitten. Diese tauche man in ein abgeschlagenes Ei, bestreue sie mit feinen Küpfelbröseln, und backe selbe aus dem Schmalze, wornach noch die Ueberstreuung mit Zucker statt zu finden hat.

5. Chokolade-Creme.

In 3 Seidel Schmetten, 7 Eierdotter und 4 Loth Zucker, welche wohl abgesprudelt worden sind,

Digitized by Google

werden 7 Tafeln fein geriebene Chokolade und etwas Vanille gethan, wornach dieses Gemisch ans Feuer gestellt, und so lange gesprudelt wird, bis es sich als hinlänglich dick zeigt. Der jetzt vom Feuer hinweg zu nehmende Topf wird etwas gerüttelt und die Masse kommt in eine Creme-Schale, wo sie auf dem Eise sulzen darf.

6. Kalter Kaffee-Creme.

Sind 12 Eierdotter, 1 Viertelpfund gestoßener Zucker und eine halbe Maß Schmetten in einem Topfe und am Kohlenfeuer so lange gesprudelt worden, bis sie etwas dick geworden sind, dann wird das Gemisch in einem Weidling geschüttet und ein halbes Loth aufgelöste Hausenblase (s. Seite 206) und ein halbes Seidel rein abgeseihter, starker schwarzer Caffee hinzu gemengt. Das Gesammte wird durch ein Sieb getrieben, hiemit eine Schale gefüllt, die auf dem Eise sulzen kann.

7. Hollunderthee-Creme.

Dieser wird so bereitet, wie der Caffee-Creme; der einzige Unterschied besteht darin, daß statt dem Caffee ein halbes Seidel starker abgeseihter Hollunderthee genommen wird.

8. Lemonie-Creme.

Die in einer halben Maß weißen Wein weich gekochten Schalen von 8 Lemonien werden durch ein Haarsieb getrieben und im warmen Zustande in ein gesprudeltes Gemisch von 20 Eierdottern, von einem Pfunde gesiebten Zucker und dem Safte von acht Lemonien geschüttet. Das Ganze kommt nun in eine Porzellainschüssel, wird in heiße Asche gesetzt, fortwäh-

Digitized by Google

end umgerührt, und zwar so lang, bis es sich zusammendichtet. Aufgetischt wird diese Creme in abgekühltem Zustande.

9. Rahm-Chadeau.

In einem Topfe wird ein Seidel guten Schmetten mit 3 Loth gestoßenen Zucker, mit etwas Vanille und 6 Eierdottern gut abgerührt, über das Kohlenfeuer gestellt, und so lange gesprudelt, bis der Schmetten-Chadeau in die Höhe steigt.

10. Chokolade-Chadeau.

Dieser wird so wie der Schmetten-Chadeau Nr. 9 gefertigt, nur werden Zelteln fein geriebener Chokolade darunter gerührt.

11. Wein-Chadeau.

Hat man ein Seidel Wein mit 8 Eierdottern, mit ½ Pfd. Zucker und etwas Vanille abgerührt, dann wird das Ganze zum Kohlenfeuer gesetzt und so lange gesprudelt, bis der Chadeau einen dicken Bestand annimmt.

12. Weinsulze.

Man binde Zimmt, Ingwer, Gewürznelken und Saffran in ein Stück Leinwand und lasse sie in einer halben Maß guten Wein gut verkochen. Jetzt wird eine Hausenblase hinein gelegt. Hat diese unter unausgesetztem Umrühren sich aufgelöst, dann fügt man 2 Pfund fein gestoßenen Zucker und den Saft von vier Pomeranzen und vier Lemonien hinzu, und läßt diese Flüssigkeit durch eine Serviette durchfiltriren, seihet das Durchgetriebene durch eine zweite Serviette, und füllt damit eine Form, welche mit kaltem Wasser ausge-

Digitized by Google

spühlt worden ist. Diese Form wird jetzt auf das Eis gestellt.

13. Gewürzsulze.

Ist eine halbe Maß Wein mit dem Safte von 3 Pomeranzen und eben so viele Citronen, mit 30 Gewürznelken, 2 Stück Ingwer, 20 Pfefferkörner, 5 Eßlöffeln voll Bertramsessig und 2 Loth Zimmt wohl verkocht worden, dann gebe man ins Gesammte eine Hausenblase hinein; und hat diese sich aufgelöst, dann behandle man die Gewürzsulz so, wie so eben bei der Weinsulz Nr. 12 erklärt worden ist.

Noch kömmt zu bemerken, daß man die Form nicht auf einmal voll füllen darf, sondern daß, wenn die Sulze beiläufig 2 Finger hoch gestockt ist, Blumen oder ein Kranz von fein geschnittenen Mandeln oder Pistazien darauf gestreut, wieder Sulze darüber gelegt, und mit diesem Aufstreuen und Zulegen so lange fortgefahren wird, bis die Form voll ist.

14. Vanille-Sulze.

In einer Pfanne werden 8 Eierdotter und 8 Loth gestoßenen Zucker eine Viertelstunde hindurch abgerührt und drei Halbe Schmetten und etwas Vanille hinzugefügt. Man setze das Ganze auf Kohlenfeuer, und rühre es so lange, bis es sich verdichtet. Sieden darf es nicht, weil es dann zusammenfließen würde. Uebergetragen in einen Weidling, wird es mit einer Hausenblase ausgestattet, gut gerührt, durch ein Sieb getrieben, und in eine Sulzschale gegeben. In dieser wird es auf das Eis gestellt, damit es sulzen kann.

15. Caffee-Sulze.

Diese wird so, wie die Vanillesulz gemacht, mit dem Unterschiede, daß unter den Schmetten starker schwarzer Caffee gegossen wird.

Digitized by Google

16. Pomeranzen-Sulze.

Zwölf Pomeranzen und zwei Lemonien werden mit Zucker an der Schale abgerieben, der Saft ausgedrückt, und eine Halbe Wein, eine Halbe Wasser, 24 Loth gestoßenen Zucker, und 4 Loth aufgelöste Hausenblasen hinzu gethan. Ist Gesammtes gut zerrührt worden, dann wird es auf die Sulzschale gethan und auf Eis gestellt, damit es sulzen kann.

17. Lemonie-Sulze.

Diese wird so behandelt, wie die Pomeranzen-Sulze Nr. 16. Anstatt 12 Pomeranzen werden 12 Lemonien und 2 Pomeranzen verwendet.

18. Weichsel-Sulze.

Man zerquetsche in einem Weidling anderthalb Maß Weichseln, von denen der Kern herausgenommen worden ist, übergieße sie mit einer halben Maß weißen Wein, und lasse Gesammtes 8 Stunden hindurch an einem kalten Orte ruhig stehen.

Nun werden 5 Loth Hausenblase in einer halben Maß Wasser aufgelöst, hiemit 1 Pfund gesiebter Zucker gekocht, abgesaumt, und wieder so lang gekocht, bis die Flüssigkeit klar ist. Man lasse nun das Ganze gut auskühlen, vermische damit den Saft, der sich in den Weichseln gesammelt hat, selbe Alles gut ab, färbe es mit Alkermessaft, und lasse es gut sulzen.

19. Himbeer-Sulze.

Diese wird so, wie die Weichselsulze gefertigt. Statt den Weichseln werden Himbeeren genommen.

Digitized by Google

20. Marillen-Sulze.

Zwanzig geschälte und von den Kernen befreite Marillen werden in einem Geschirre gekocht, worin sich eine Halbe guten Weines befindet. In diesen kommen 30 Loth Zucker, der Saft von einer Pomeranze und zwei Zitronen, etwas Zimmt und eine halbe Maß Wasser. Alles muß weich kochen und wird abgesaumt. Inzwischen werden 5 Loth Hausenblase in einem Seidel Wasser aufgelöst, mit den Marillen vermischt, gerührt und durch ein reines Tuch gepreßt. Jetzt fülle man mit der Masse, die neuerdings unter einander gerührt wird, die Form, und setze sie auf das Eis.

22. Aepfel-Sulze.

Diese fertige man auf dieselbe Art, wie auch die

21. Pfirsich-Sulze,

die bei der Marillensulze Nr. 20 angegeben worden ist.

23. Vanille-Gefrornes.

Zwölf Eierdotter, ein ganzes Ei und 13 Loth gestoßenen Zucker kommen in eine Pfanne und werden eine halbe Stunde hindurch abgerührt. Man schütte eine Maß Schmetten darein, und setze die Pfanne auf Kohlenfeuer und rühre den Inhalt des Geschirres so lange, bis er sich verdichtet. Sieden darf das Ganze nicht, weil es zusammenfließen möchte. Jetzt wird es durch ein Sieb getrieben und zum Auskühlen an einen kühlen Ort gestellt, wornach es in die Gefrierbüchse kommt; und so wie es hier dick zu werden anfangt, wird ein Quentchen gestoßener Vanille hineingethan, mit dem Gefrierlöffel gut unter einander gerührt, die Büchse schnell gedreht, und öfter mit dem Löffel umge-

Digitized by Google

rührt, damit es nicht eisig wird. Ist dieses Gefrorne fein abgeschlagen worden, dann wird es aufgetischt.

24. Caffee-Gefrornes.

Dieses bereite man so, wie das Vanilley-Gefrorne. In Anwendung kommt eine halbe Maß Schmetten und eben so viel schwarzer, klarer Caffee.

25. Chokolade-Gefrornes.

In einer halben Maß Schmetten sollen 5 Tafeln geriebene Chokolade und etwas Vanille aufkochen. Inzwischen sprudle man 6 Eierdotter mit 24 Loth gestoßenen Zucker ab, rühre dieses Gemisch unter den Schmetten, und lasse es unter fortgesetztem Umrühren so lange am Kohlenfeuer, bis es dick wird. Das Ganze wird durch ein Haarsieb getrieben und in die Gefrierbüchse gegeben. Die übrige Verfahrungs-Weise findet man bei Nr. 3 (s. Seite 206).

26. Lemonien-Gefrornes.

Ist das Gelbe von 10 Lemonien und 2 Pomeranzen mit Zucker abgerieben worden, dann wird der Saft bemarkter Früchte ausgedrückt, und das Ganze in einen Weidling gegeben, worin sich eine halbe Maß geläuterten Zucker und eine halbe Maß Wasser befindet. Saffranwasser wird in der Absicht angefügt, damit es eine gelbe Farbe erzeuge. Man rühre diese Masse tüchtig durcheinander, seihe sie durch ein Sieb und setze sie in die Gefrierbüchse.

27. Butter-Gefrornes.

Man sprudle ein Viertelpfund mit Pomeranzen oder Citronen abgetriebenen und gestoßenen Zucker mit 6 Eierdottern gut ab, rühre allgemach eine halbe Maß

Digitized by Google

kochenden Schmetten hinein, und lasse Alles unter fortwährendem Umrühren am Kohlenfeuer etwas dick werden, wornach es durch ein Haarsieb getrieben, und in die Gefrierbüchse gegeben wird.

28. Himbeer-Gefrornes.

Der von 4 Pomeranzen und 4 Lemonien ausgedrückte Saft wird in eine halbe Maß Himbeersaft und in ein Seidel Wasser gethan, eine halbe Maß geläuterten Zucker und etwas Alkermessaft hinzu gefügt, damit das Ganze schön roth wird. Man rühre Alles wohl unter einander, seihe es durch ein Sieb, und gebe es in die Gefrierbüchse.

29. Kirschen-
30. Weichsel-
31. Pfirsich-
32. Marillen- } Gefrornes.

Diese Gattungen von Gefrornen werden so gefertigt, wie das Himbeer-Gefrorne Nr. 28.

33. Punsch-Gefrornes.

An dem Gelben von zwei Pomeranzen und drei Lemonien wird ein halbes Pfund Zucker abgerieben. Jetzt drücke man den Saft von 2 Pomeranzen und 3 Lemonien in ein Seidel Wasser, in welches obige Masse gelegt, und worin sie also zum Kochen gebracht worden ist, daß sie sich wie ein beweglicher Faden ziehen läßt. Man seihe Alles wohl durch das Sieb, und versetze es in die Gefrierbüchse. Ein Gläschen Rum wird dann dazu gegossen, wenn die Hand das Umrühren vornimmt.

Digitized by Google

15. Anweisung zur Bereitung kalter und warmer Getränke und verschiedener Essenzen.

1. Kaffee.

Dieses Lieblingsgetränk der zarten Jungfrauen und sorgsamen Hausmütter, wider welches die Männer oft manches Lästerwort ausstoßen, jedoch gemüthlich lächeln, wenn die freundliche Lebensgefährtin ihnen ein gefülltes Schälchen auftischt, dieses magenerwärmende Fluidum wird also bereitet:

Die hüblich braun gebrannten Bohnen kommen, wenn sie in der Kaffeebüchse geschüttelt und kühl geworden sind, in die Kaffeemühle, wo das Zerdrücktwerden vor sich geht.

Man gebe jetzt 6 Loth gemahlenen Kaffee in eine halbe Maß siedenden Wassers, lasse es noch einmal aufwallen, nehme den Topf rasch vom Feuer hinweg, gieße einen Löffel voll kaltes Wasser hinein (was man den Kaffee schrecken heißt) und decke ihn zu. Hat sich der Kaffee gehörig gesetzt und geklärt, dann wird er entweder schwarz oder mit hinzu gemischtem Schmetten (weißer Kaffee) getrunken.

2. Chokolade.

In eine halbe Maß siedenden Schmetten werden 5 Tafeln kleiner Chokoladeschnitte gegeben, und das Ganze wird nun fortwährend gesprudelt, bis es gut verkocht ist.

Soll die Chokolade eine vorzügliche Güte sich eigen machen, so kann man 2 Eierdotter hinein rühren.

3. Glühwein.

Eine Maß rothen Wein wird mit einem Stück Zimmt, mit 2 Gewürznelken und mit einem halben

Digitized by Google

Pfund Zucker zum Feuer gesetzt, damit Alles siedend werden kann. Inzwischen mache man mit dem Messer in 3 bittere Pomeranzen 2 — 3 Einschnitte, lasse selbe am Roste über einem Kohlenfeuer braun braten, zerdrücke sie, und gieße den siedenden Wein darüber, wornach der Glühwein einige Minuten stehen bleibt, durch ein Sieb geseiht und in Gläser gegeben wird.

4. Barberas.

Ist ein halbes Pfund Zucker mit einem Seidel Wasser, worin eine Hand voll Kapillarkraut gekocht worden ist, gesotten worden, dann schäume man denselben ab und fahre in dieser Reinigungsweise so lange fort, bis der Barberas klar wird. Das Getränk wird nun in ein Glas geschenkt, und mit kochender Milch oder mit Wasser verdünnt.

5. Krampampuli.

Drei Viertelpfund mit der Schale einer Lemonie abgeriebenen Zucker werden fein zerstoßen und mit zwölf Eierdottern und einem halben Seidel Wein abgesprudelt. Man zünde nun in einer Schüssel eine halbe Maß guten, geistigen Branntwein an, der unter fortwährendem Umrühren heiß werden muß, und hüte sich ja, die Flamme auszublasen, sondern sprudle den Branntwein mit den Dottern tüchtig ab, und schütte selben in Gläser.

6. Punsch-Essenz und Punsch.

Die Punschessenz wird also bereitet: Ist ein Pfd. guten Zucker mit den Schalen von 6 Lemonien und einer Pomeranze abgerieben worden, dann wird der Zucker zerbröckelt, in ein flaches Geschirr gelegt, ein Seidel Lemonisaft, welcher durch ein Sieb geseiht

Digitized by Google

worden ist, wie auch der Saft von einer Pomeranze und ein Seidel guten Rum hinzu gethan. Jetzt werfe man Holländerthee in siedendes Wasser, welcher, wenn er angezogen hat, durch ein Sieb geseiht wird. Von dieser Essenz wird nach Belieben in die Gläser geschenkt, dieselben auch mit heißem Theewasser ausgefüllt. Nährt man die Absicht, die Punsch-Essenz längere Zeit aufzubewahren, so läßt man den Zucker mit dem Lemonies- und Pomeranzensaft in einem Kessel aus Messing aufkochen, schaumt ihn so lange ab, bis er klar wird, und mischt zu dem Ausgekühlten den Rum. Die Punschessenz wird in sorgsam zugepfropften Flaschen aufbewahrt.

7. Lemonade-Essenz und Lemonade.

Sind ½ Pfund Zucker mit der Schale von zwei Lemonien abgetrieben und mit einem Seidel Wasser in einem Kessel aus Messing aufgekocht worden, dann mische man ein Seidel durchgesiebten Lemoniesaft hinzu, lasse denselben mit dem Zucker vermengt so lange sieden, bis er Schaumtheile von sich wirft, wornach die Essenz, wenn sie den gehörigen Abkühlungsgrad erreicht hat, in Flaschen gefüllt wird. Wird nur ein Eßlöffel voll von dieser Essenz in kaltes Wasser gemischt; so entsteht hieraus eine vortreffliche Lemonade.

Hat man die Absicht, sich auf der Stelle Lemonade zu bereiten, so reibe man ein Stück Zucker mit Lemonieschalen ab, lasse diesen Zucker im Wasser zergehen, drücke den Saft aus der Citrone dazu, und schütte frisches Wasser darauf.

8. Mandelmilch und Mandelmilch-Essenz.

Man befeuchte ein halbes Pfund geschälte, abgezogene süße und einige bittere Mandeln, welche fein

Digitized by Google

zerstossen worden sind; wornach das ganze Gemisch in einer Maß frischen Wassers verrührt, durch ein reines Tuch gepreßt und nach Jedermanns Belieben gestossener Zucker dazu gegeben wird.

Hat man den Vorsatz, sich die Mandelmilch-Essenz zu bereiten, so stoße man ¾ Pfund geschwellte und abgezogene Mandeln recht fein, befeuchte sie mit Schmetten und übergieße sie zuletzt mit solchem. Inzwischen wird ein Pfund Zucker mit einem Seidel Wasser gesotten, sorgsam abgesaumt, und wenn er sich fadenartig ziehen läßt, zum Behufe des Kühlwerdens seitwärts gesetzt. Die Mandelmilch wird durch ein Tuch gedrückt und darf nun mit dem ausgekühlten Zucker so lang einkochen, bis sie so dick wie Honig wird, wornach das Gesammte ausgekühlt und in Flaschen aufgehoben wird.

Digitized by Google

B. Die Speise- und Vorrathskammer.

Anleitung, die Speise- und Vorrathskammer regelmäßig mit dem Erforderlichsten auszustatten.

Das Augenmerk einer klugen Köchin soll unter andern auch besonders auf die Speise- und Vorraths-Kammer gerichtet seyn, weil dieses Behältniß so eng mit der Küche zusammenhängt, wie der Körper des Menschen mit der Seele.

Auf die Lage einer Speisekammer kommt sehr viel an. Dieser reinlich zu haltende Aufbewahrungsort soll kühl, trocken, lüftig, und weder der zu starken Sonnenhitze, noch den Nordwinden und Frösten ausgesetzt seyn. Man brauche ja die Vorsicht, von der Vorrathskammer solche Gegenstände fern zu halten, welche einen zu starken, oder wohl gar einen widrigen Geruch von sich geben. Ein solcher Geruch theilt sich den Lebensmitteln mit, und bringt wesentlichen Nachtheil.

Man lasse es nicht außer Acht, die Fenster der Vorrathskammer mehrmalen, und besonders dann zu öffnen, wenn reine Luft weht, weil diese sehr viel zur längern und schadenfreien Aufbewahrung der Viktualien und sonstigen Lebensvorräthe, die in dumpfer, fauler Stickluft gewöhnlich abstehen, vermodern ꝛc., beiträgt.

Gewölbte Vorrathskammern gewähren einen unbeschreiblichen Nutzen; man nehme daher auf sie bei der Aufführung von Neubauten eine vorzügliche Rücksicht.

Sachkenner haben seit geraumer Zeit viel und oft sogar heftig darüber gestritten, welche Geschirre zur Aufbewahrung der verschiedenen Lebensbedürfnisse, sowohl in rohem als auch im bereits für die Küche

Digitized by Google

vorbereiteten oder schon gänzlich gekochten Zustande, die tauglichsten und zweckmäßigsten seyn dürften. Als der Gesundheit gefährlich sind die kupfernen, wol auch dann, wenn sie verzinnt sind, anerkannt, weil es vielfältig kommen kann, daß während der, eine längere Zeit hindurch dauernden Aufbewahrung solcher Lebens-Vorräthe, die mit Essig, Gewürzen u. s. w. zubereitet sind, das Zinn sich ablösen, daß sohin Grünspan sich ansetzen kann. Wie schädlich dieser der menschlichen Gesundheit sei, bedarf wol keiner Erwähnung.

Ein in der literarischen Welt vortheilhaft bekannter Chemiker wurde vor ungefähr 26 Jahren von einer erlauchten Fürstenfamilie Deutschlands um die Ertheilung eines klugen Rathes über diesen hochwichtigen Gegenstand gezogen, und er entschied, den beherzenswerthen Umstand erwägend, daß die Anschaffung von Aufbewahrungsgeschirren aus Porzellain, Zinn ꝛc. zu große Kosten verursache, für gläsernes Geschirr. Es ist hier nicht der Ort und wol auch nicht der Raum, das Ueberwiegende seiner grundgestützten Erläuterungen im Speciellen aufzuführen; und wir bemerken daher bloß, daß die Anschaffung dieser gläsernen Aufbewahrungsgeschirre wirklich statt fand und die wesentlichsten Vortheile geliefert hat. Hiezu kommt noch, daß alle diese gläsernen Geschirre in ihrer durchgeführten Form (sie waren den altägyptischen Vasen ähnlich) die Dicke eines Mannsdaumens ausmachten, wodurch die Gebrechlichkeit des Glasstoffes ungemein beseitigt wurde. Wie sehr ein also dickes Aufbewahrungsgeschirr im Sommer der Hitze, und im Winter der zu großen Kälte widersteht, überlasse ich dem gesunden Urtheile jeder verständigen Hausfrau, und berühre hier nur noch den wesentlichen Vortheil, daß in solchen Geschirren unbedenklich alle Arten von noch rohen oder schon zubereiteten Lebensartikeln gelegt,

eine geraume Zeit, ohne daß man für dieselben und für die menschliche Gesundheit auch nur den mindesten Nachtheil zu befürchten hat, darin aufbewahrt und gänzlich vor den Angriffen der Ratten, Mäuse und Insekten ꝛc. gesichert werden können; weßwegen die Anschaffung eines solchen Aufbewahrungs-Geschirres einer besondern Empfehlung sich würdigt.

Wir lenken nun unsere Abhandlung von dem Aufbewahrungslokale der Lebensvorräthe auf jene Gegenstände hinüber, die gewöhnlich in der Vorrathskammer am zweckdienlichsten aufzubewahren sind. Der Raum dieses Buches, das weder zu voluminös, noch zu kostspielig werden dürfte, gestattete nur die Aufzählung der besten und nothwendigsten Gegenstände dieser Art, und wir machen somit den Anfang mit der

1. Aepfel-Salse,

welche also bereitet wird:

Geschälte und in 4 Theile zerschnittene Aepfel werden mit Zucker, Wasser und Wein so gedünstet, bis sie zerfallen. Ist dies geschehen, dann treibe man die ganze Masse durch ein Sieb, setze sie neuerdings in ein Geschirr, und lasse sie unter beständigem Umrühren so lange einkochen, bis das Gemisch sich vom Löffel ablöset. Die Salse kann nun in ein dickes Zuckerglas gefüllt, feiner Zucker darauf gestreut und das Glas selbst mit einer Blase zugebunden werden.

2. Kitten-Salse.

Die im Wasser weich gekochten Kitten werden durch ein Sieb getrieben, wornach man auf ein halbes Pfund Kittenkoch ein halbes Pfund Zucker gibt, und im Uebrigen jene Behandlungsart annimmt, die unter Nr. 1 vorgeschrieben ist.

Digitized by Google

3. Marillen- und 4. Pfirsich-Salse.

Man drücke die geschälten Marillen oder Pfirsiche durch ein Sieb, und lege das Gemisch in eine halbe Maß Wasser, worin ein halbes Pfund Zucker so lange gesotten wird, bis es Blasen wirft. Jetzt wird ein halbes Pfund gesiebte Marillen- oder Pfirsich-Masse hinein gelegt, und während dem Kochen sorgfältig umgerührt, und zwar so lange, bis die Masse so dick wird, wie fester Schmalz.

5. Kirschen- und 6. Weichsel-Salse.

Man lasse die Kirschen oder Weichseln, welche sammt den Kernen gestoßen werden, mit etwas Wein auf Kohlenfeuer warm werden, und verfahre ganz so, wie bei der Aepfelsalse Nr. 1.

7. Weintrauben-Salse.

Die Behandlungsart dieser Salse ist gänzlich jene der Weichselsalse Nr. 6. Zu bemerken ist jedoch, daß der Saft der Weintrauben nur sehr leicht durch das Haarsieb gepreßt werden darf.

8. Eingesottene Kirschen und 6. Eingesottene Weichseln.

Hat in einem gut glasirten Geschirr ein fein gestoßenes und mit Wasser angefeuchtetes Pfund Zucker aufgeschäumt, dann werden die reifen Kirschen oder Weichseln in kaltem Wasser gewaschen, die Stängel davon zur Hälfte abgeschnitten und die Kirschen oder Weichseln in den Zucker gelegt. In diesem müssen sie eine Viertelstunde hindurch kochen, jedoch zugleich mit vieler Vorsicht umgerührt werden, damit sie ganz bleiben. Jetzt kommt es dazu, daß die gekocht wor-

Digitized by Google

dene Masse auf eine Schüssel gelegt wird, damit sie auskühlen kann, wornach derselben ein halbes Loth Gewürznelken und ein Stück Zimmt beigegeben wird. Das hinlänglich und dick Eingesottene wird in ein dickes Glas gethan und der Saft darüber geschüttet.

10. Eingesottene Aprikosen.

Es werden 15 Stück Aprikosen gut abgeschält und die Kerne heraus genommen. Jetzt gebe man die Aprikosen in ein Casserol, 12 Loth Zucker hinein, letzteres auf einen abgekühlten Sparherd, lasse die Aprikosen so lange dünsten, bis dieselben gehörig eingesotten sind.

11. Ganze eingesottene Himbeeren.

Ein halbes Pfund Zucker gibt man in einem Kasserol auf den Sparherd, nehme einen blechernen Löffel, rühre den Zucker so lange, bis er spindig ist, dann nehme man 3 Seidel Himbeeren, klaube sie sauber aus, gebe sie hinein, rühre langsam so lange, bis die Himbeeren den Zucker eingezogen haben und auf dem Löffel stehen bleiben.

12. Eingesottene Pomeranzen und Citronen-Schalen.

Man schneide von diesen Früchten das Weiße weg, überbrühe die Schalen mit siedendem Wasser, und lege sie auf ein Tuch, damit sie abkühlen. Auf ein Pfund solcher Schalen werden $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit 4 Eßlöffeln voll Wasser so lange gesotten, bis der Zucker schäumt. Jetzt gebe man die Schalen in das Zuckerglas, und gieße den Zucker, wenn er etwas abgekühlt hat, darüber, wornach des andern Tages der flüssige Zucker abgegossen, drei auch viermal gesotten,

Digitized by Google

und, sobald er abgekühlt hat, wieder ins Glas gethan wird.

13. Eingesottene Hagebuttenbüscheln.

Man putze diese vom Froste überbrannten Früchte von den rauhen Kernen rein, schneide die Stängel zur Hälfte weg, die Büschel aber trenne man nicht. Nun verfahre man mit denselben so, wie bei den eingesottenen Pomeranzen- und Citronenschalen Nr. 12 erklärt vorliegt.

14. Eingesottene Dientln (Dirndln).

Man verfahre mit ihnen so, wie bei den eingesottenen Weichseln Nr. 9 (s. Seite 222) vorgeschrieben ist.

15. Eingesottene Birnen.

Sind nicht ganz reife Muskateller- oder andere saftige Birnen geschält und von den Kapseln befreit worden, dann werden sie in kaltes Wasser gelegt. Inzwischen wird Zucker mit Wasser dick eingesotten, und man lege nun, wenn der Zucker etwas ausgekühlt ist, die Birnen hinein, lasse sie weich sieden, gebe sie in ein Zuckerglas und schütte den Zucker darüber. Des andern Tages wird der Saft neuerdings gesotten, und darüber geschüttet.

16. Powill von frischen Zwetschken nach böhmischer Kochkunst.

Sind von frischen Zwetschken Kerne und Stengel aus- und abgelöset worden, dann lasse man diese also bereiteten saftigen Früchte in einer Rein kochen und rühre sie mit dem Kochlöffel öfter um. Zugleich versteht es sich von selbst, daß die ganze Masse, wenn

Digitized by Google

schon dick eingekocht ist, beständig mit dem Löffel aufgerührt werden muß, damit sie nicht anbrenne. Hat das Bowill die dicke Gestalt eines Schmalzes angenommen, dann soll es auskühlen und hiernach erst in die Gläser gefüllt werden.

17. Feines Bowill aus Zwetschken.

Die frischen und gehörig bereiteten Zwetschken kommen in einen Weidling, und werden, wenn über sie siedendes Wasser gegossen worden ist, zugedeckt. Haben sie einige Zeit gestanden, dann ziehe man den Zwetschken die Haut ab, und koche sie so, wie im Bowill Nr. 16 die Vorschrift lautet.

18. Bowill von dürren Zwetschken.

Ein Pfund gedörrte Zwetschken werden im Wasser weich gesotten, und hiernach durch ein Sieb getrieben, damit das Wasser ablaufen kann. Jetzt schneide man auf einem flachen Brete die Zwetschken klein, füge Zucker, Zimmt, Gewürznelken, Lemonieschalen und etwas Wein dazu, und stelle das Ganze noch einmal aufs Feuer, damit es aufkochen kann.

Verschiedene Säfte, welche aus Früchten gezogen und zum Wasserabgießen geeignet sind.

1. Himbeer- und 2. Maulbeerfaft.

Der in einen Weidling hineingedrückte Himbeer- und Maulbeerfaft soll 6 Stunden lang im Keller stehen bleiben, wornach er durch ein reines Tuch gedrückt, in ein Becken aus Messing gethan, und auf eine halbe Maß dieses Saftes drei Viertelpfund Zucker gelegt werden. Das Ganze darf eine halbe Stunde

Digitized by Google

sieden, muß sorgfältig abgeschäumt, und, wenn es ausgekühlt ist, in Flaschen gefüllt werden.

Um den sich ansetzen könnenden Schimmel zu verhindern, kann man einige Tropfen Mandelöl in die Flasche geben, bevor man sie zustopft.

3. Aepfelsaft.

Gute, saftreiche Aepfel, welche auf dem Reibeisen gerieben worden sind, werden durch ein Tuch gepreßt und an einen Ort gestellt, damit sie sich setzen. Uebrigens lasse man das Klare in einem messingenen Becken mit Zucker dick einsieden, und bewahre es in Flaschen auf.

4. Alkermesfaft.

Reife, in einem messingenen Becken aufgefottene Alkermesbeeren werden gut gerührt, und zwar in der Absicht, damit sie nicht anbrennen. Ist das Ganze kühl geworden, dann drücke man den Saft durch ein Sieb, lege zu einer halben Maß dieses Saftes ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, und lasse es so einsieden, daß es die Dicke des Honigs gewinnt.

5. Weichsel- und Kirschensaft, 6. Ribiselsaft.

Werden ganz so behandelt, wie der Himbeersaft Nr. 1 (s. Seite 225).

7. Kornblumen- und 8. Veilchensaft.

Die abgebrockten Blumenblätter von den Kornblumen oder Veilchen werden in einem Mörser aus Eisen mit hinzu gefügtem gesiebtem Zucker gestampft, wornach man den Saft durch ein reines Tuch in eine zinnerne Schüssel preßt. In ein Seidel solchen Saftes

Digitized by Google

werden achtzehn Loth Zucker gelegt, wornach man die Schüssel auf brennende Kohlen stellt, und das Ganze so lange umrührt, bis es sich dicht eingekocht hat.

Als Beimischung zum Gefrornen bedient man sich nachfolgender Fruchtsäfte, als:

9. Erdbeer-
10. Himbeer-
11. Dientl-
12. Weichsel-
13. Marillen- und
14. Pfirsich-

Saft,

von deren Bereitung wir bereits gehört haben.

Fügt es sich, daß gerade eine Jahrszeit ist, wo man benannte Früchte im frischen Zustande nicht haben kann, so nehme man statt ihrer die aus ihnen gewonnenen Säfte. Man bereite selbe auf folgende Weise: Sind frische Erd- oder Himbeeren, Weichseln u. s. w. zerquetscht, der Saft durch ein Sieb geführt und mit einer Maß Saft und 25 Loth gestoßenen Zucker vermengt worden, dann soll das Ganze 3 oder 4 Stunden lang stehen, gut durch einander gerührt und in Flaschen gefüllt werden. Diese werden zugestopft, der Pfropf wird mit Pech übergossen, und die Flaschen selbst bewahre man im Sande des Kellers.

13. Die beste Methode, den Senf einzusieden.

In 3 Maß Most werden 12 Loth Zucker, 30 Gewürznelken und 1 Loth ganzen Zimmt gethan. Dies Alles darf bis auf die Hälfte einkochen, wornach es durch ein Sieb in einen Weidling gesiebt und an einen kühlen Ort gestellt wird. Jetzt wird zur Hälfte süßes, zur Hälfte bitteres Senfmehl darunter gemischt, damit

Digitized by Google

das Ganze die Dicke eines Kindskoches gewinnt. Um dem Senf die Eigenschaft des Anhaltens zu verleihen, mache man eine eiserne Gluthschaufel glühend, setze diese in den Senf hinein und lasse sie darin auskühlen, wornach man denselben in Tiegel füllt, mit Papier verbindet, und in dieses mit einer etwas groben Nähnadel 5 — 6 Stiche bohrt.

16. Bertram-Essig.

Zu den vorzüglichsten Essigarten gehören jene, welche zum Theile aus solchen Früchten bereitet werden, die in sich selbst eine offizinelle Kraft besitzen. Wir führen die Zubereitung der besten Gattungen hier an, und beginnen mit dem Bertramsessig, der also gefertigt wird.

Hat man einen Teller voll grünen Bertram gezupft, dann versetze man denselben in eine Flasche, lege 30 ganze Pfefferkörner, einige Himbeeren und 2 ganze Zwiebeln dazu, übergieße Alles mit 3 Maß guten Weinessig, und leite die Destillation ein, die entweder an der Sonne, oder an einem warmen Ofen vor sich zu gehen hat.

17. Himbeer-Essig.

Ein Teller voll frischer Himbeeren wird in der Flasche mit 3 Maß guten Weinessig übergossen, wornach man die Flasche zubindet, mit einer groben Nähnadel einige Stiche in das Papier, welches die Ueberhüllung bildet, hinein macht, und so lange destilliren läßt, bis die Himbeeren eine weiße Farbe gewinnen. Jetzt bewahre man den klar in Flaschen abgezogenen Essig im zugestopften Zustande.

Digitized by Google

18. Methode, Weichseln in Essig einzulegen.

In eine halbe Maß guten Essig, welcher mit ½ Pfund Zucker abgekocht, fleißig abgeschäumt und kühl geworden ist, werden reife, von den Stielen befreite Weichseln gelegt, mit grob gestoßenem Zucker bestreut, und der gekochte Essig im kalten Zustande darüber geschüttet, so zwar, daß die Weichseln ganz von ihrer Beimischung überdeckt sind. Man verbinde jetzt das Glas, gieße nach ungefähr 8 Tagen den Essig herab, koche denselben, und schütte den ausgekühlten wieder darüber, der nun in dem Glas aufbewahrt wird.

19. Methode, den Spargel in Essig einzumachen.

Es ist für eine Küche von wesentlichem Vortheil, wenn sie auch im Winter Spargel und andern eingemachten Salat aufstischen kann.

Um Spargelsalat zu erzielen, gebe man den rohen ungeputzten Spargel in eine halbe Maß Weinessig, welcher gesotten und ausgekühlt hat. Hier bleibe er eine Stunde lang, dann wird derselbe auf Tücher gelegt, und wenn er abgetrocknet ist, ein Topf mit diesem Spargel zierlich gefüllt, und so viel frischer Essig darüber gegossen, daß der Spargel ganz damit überdeckt ist, wornach fingerdick Oel darüber gegossen und der Topf zugedeckt wird, in welchem der Spargel weich gekocht und zum Salat umgebildet wird.

20. Methode, Gurken einzumachen.

Die von den kleinen grünen Gurken weggeschnittenen Köpfeln werden im Wasser gewaschen, ordent-

lich in einen Topf gelegt, und folgende Gegenstände dazu gegeben: Gurkenkraut, 2 Stückchen Ingwer, Pfefferkörner, in Scheiben geschnittener Krän und ganze Paprika, wornach man scharfen und gesalzenen Weinessig im kochenden Zustande darüber schüttet. Des andern Tages wird der Essig ab-, und neuerdings im kochenden Zustande über die Gurken gegossen. Solches wiederholt man zwei Tage hindurch, bedecke den Topf und binde ihn fest zu.

21. Art und Weise, das Fleisch einzupöckeln.

Man löse von dem Fleische die Knochen ab, reibe das Fleisch selbst so lange mit 3 Theilen Salz und einem Theile Salpeter, bis es sich stark benäßt zeigt. Jetzt wird der Boden eines Fäßchens oder sogenannten Schaffels mit Salz, Salpeter, Lorberblättern und 2 Gewürznelken bestreut, eine Lage Fleisch fest hinein gepreßt, neuerdings Gewürz darauf gestreut, und zwar so lange, bis es voll ist, wornach der Aufbewahrungsgegenstand mit Steinen beschwert und in den Keller gesetzt wird.

22. Fleischräucherungsmethode.

Man richte das Fleisch so her, wie beim Einpöckeln Nr. 21 erkläret worden ist, und lasse dasselbe 6 Tage in der Beize liegen, wornach es in den Rauchfang, jedoch so hoch hinauf gehänge wird, daß es wohl von dem Rauche selbst, nicht aber von der Feuerwärme erreicht werden kann.

23. Wie muß das Zugemüse und Grünzeug aufbewahrt werden?

Frisches Zugemüse und Grünzeug ist im Winter als eine köstliche Speise zu betrachten. Um die Auf-

Digitized by Google

bewahrung dieser Nahrungsstoffe zu erzielen, stecke man dieselben mit den Wurzeln in feuchten Sand. Kohlrüben, Krän, gelbe Rüben, Zellerie, Petersilie u. s. w. lege man schichtweise auf feuchten Sand, überdecke sie sorgsam mit einer handbreiten Lage Sandes, lege wieder eine Schichte dieser Gemüsegattung darauf, und fahre so lange mit dieser Anreihung fort, bis Alles untergebracht ist. Für die Erdäpfel sind Gruben das beste Bewahrungslokal, indessen kann man sie auch unbedeckt im Keller liegen lassen.

Digitized by Google

C. Einige Worte über den Keller.

Aus allem, was wir in diesem Kochbuche abgehandelt haben, ist zu ersehen, wie nothwendig, ja wie unentbehrlich ein guter Keller sei. Bei Neubauten suche man diesem die gehörige Tiefe zu verleihen, und die Wölbung nach architektonischer Vorschrift legen zu lassen. Der Keller sei mit den nöthigen Fenstern oder Zuglöchern zu versehen, die bei feuchter Luft, bei rauhen Sturmwinden geschlossen seyn müssen, bei reiner Luft aber zu öffnen sind. Ein guter Keller ist im Sommer kühl, im Winter aber warm; welch ein Vortheil für die Lebensmittel, die, damit sie sich halten, dem Keller, als dem besten Aufbewahrungsorte, zugewiesen werden müssen. Von der Art und Weise, wie sie aufbewahrt werden, haben wir bereits in den verschiedenen Speisebehandlungsabtheilungen gehört.

Zu einem guten vollständigen Keller gehört eine Fischgrube, die also gestaltet seyn muß, daß man Fische von verschiedener Gattung nicht nur im Sommer, sondern auch im Winter aufbehalten kann. In einigen Ecken des Kellers befinde sich Sand, um, wie wir gehört haben, den mit Frucht-Essig und Fruchtsäften erfüllten Flaschen, Gläsern u. s. w. den geeigneten Aufbewahrungsort anweisen zu können. Eine eigene Abtheilung des Kellers sei den Wein-, Bier-, Branntwein- und Essigfässern eingeräumt. Um Raum zu gewinnen, kann man in der Mitte des Kellers am Deckbogen Klammern anbringen, um dort die dicken gläsernen Vasen (man beliebe das einzusehen, was hierüber in der Abtheilung B, Seite 219 ff.) gesagt wird, einhängen zu können. Bei anhaltender feuchter Witterung ist es sehr zweckmäßig, wenn man den Keller zu räuchern sucht.

Digitized by Google

Anhang.

Wir fügen hier zum Schlusse noch einige Belehrungen an, wie man die Speisen nach einander bei größern und kleinern Tafeln und bei verschiedenen Gegenheiten auftragen kann; und es wird aus den hier nachfolgenden Speiszetteln jede Hausfrau beiläufig ersehen können, welche Speisen zu einander taugen, und wie sie zusammengestellt werden könnten; indem ohnehin die Anrichtung der Tafel sehr oft von verschiedenen Umständen, dem Gaste selbst, den man bewirthet, u. s. w. abhängig ist.

Nach den Speiszetteln folgen noch einige lithographirte Beilagen als Erklärungen zu denselben.

Speis-Zettel zur kleinen Tafel.

1. Suppe mit Reis, abgegossen.
2. Rindfleisch, zweierlei Sauce, eingelegte Schwammen und Gurken.
3. Faschirte Ente mit Gaberlsauce.
4. Spritzkrapfen mit Vanille, Schmetten.
5. Auflauf von Biskoten.
6. Zwei Fasanen.
7. Vier Rebhühner.
8. Schinken.
9. Zweierlei Salat.

Digitized by Google

Speis-Zettel für acht Personen.

1. Suppe mit Knödeln.
2. Rindfleisch mit Krän und Gurken.
3. Steckrüben mit Carbonateln.
4. Spargel mit Buttersauce.
5. Wildschweinkopf mit Hetschepetsch.
6. Gebratene junge Gans.
7. Vier junge Hühneln.
8. Zweierlei Salat.
9. Weinsulz.

Speiszettel für eine größere Tafel.

1. Suppe mit Macaroni.
2. Zemmer mit Weichselsauce.
3. Rindfleisch mit zweierlei Sauce.
4. Kapauner mit Muscheln.
5. Pasteten, eine mit Wildpret, eine mit Kuttelfleck.
6. Indian.
7. Kalbsschlägel.
8. Vier Rebhühner.
9. Zwei Hasen.
10. Zweierlei Salat.

Tafel im Frühjahre.

1. Suppe mit Reis.
2. Rindfleisch.
3. Junge Erbsen mit gebackenen Hühneln.
4. Spargel mit Semmelbröseln.
5. Lemonieauflauf.
6. Markwandeln.
7. Pastete mit jungen Tauben (kommt in die Mitte zu stehen).
8. Junge gebratene Hühneln.

Digitized by Google

9. Junge gebratene Gans.
10. Junge Rebhühneln.
11. Junge Hasen.
12. Zweierlei Sauce.
13. Zweierlei Salat.

Tafel an Fasttagen.

1. Fischsuppe mit Knöderln.
2. Schwarzer Fisch mit Knödeln.
3. Spritzkrapfen mit Chadeau.
4. Zwei Schüsseln Backfisch.
5. Zweierlei Salat.

Größere Tafel an Fasttagen.

1. Suppe mit gebackener Semmel.
2. Schwarzer Fisch.
3. Spinat mit Fischkarbonateln.
4. Karviol mit gezupften Hechten.
5. Krebsmeriton.
6. Backfisch.
7. Kaiserstrudel.
8. Weichselauflauf.
9. Lachs mit Lemonie.
10. Forellen mit Essig und Oel.
11. Welscher Salat.
12. Zwetschken- und Weichselsalat.
13. Biskoten-Torte.

Speiszettel auf fünfzig Personen.

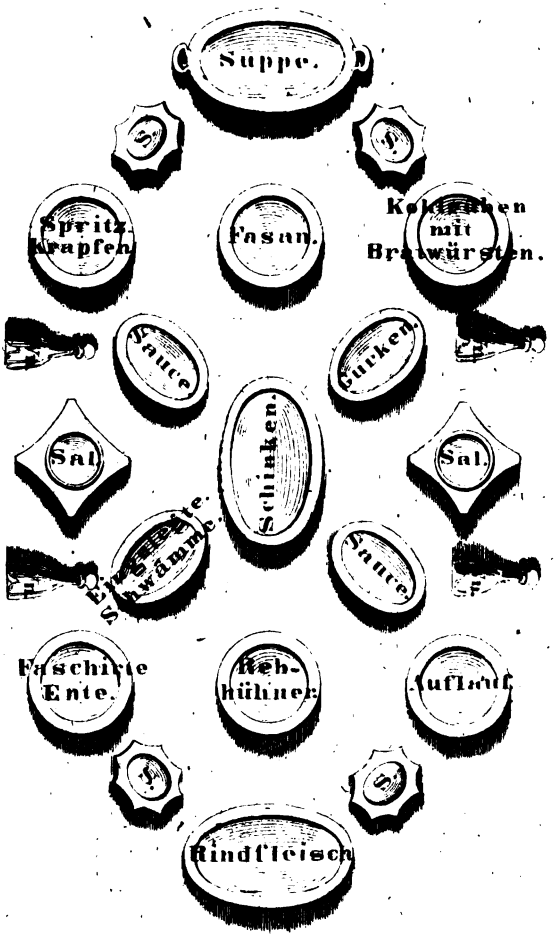
1. Zwei Suppen, Reis- und Braune.
2. Rindfleisch.
3. Sechs Saucen.
4. Zwei Schüsseln Spinat mit Karbonateln.
5. Zwei Schüsseln Spargel mit gebackenen Hühneln.

Digitized by Google

6. Zwei Schüsseln Pudding mit Chadeau.
7. Zweierlei Auflauf, ein Biskoten- und ein Lemonie-.
8. Pastete mit Auerhahn.
9. Pastete mit Wildpret.
10. Ein Hirschzemmer.
11. Ein Rehrücken.
12. Zwei Indiane, einer mit Kastanien und einer mit gefülltem Kropf.
13. Zwei Kalbsschlägel, ein faschirter und ein gebratener.
14. Zwei Schüsseln mit vier Fasanen.
15. Zwei Schüsseln mit zwölf Stück Rebhühnern.
16. Zwei Schinken.
17. Eine Schüssel mit zwei geräucherten Zungen.
18. Sechserlei Salat.
19. Vier Sulze nach Belieben.
20. Drei Torten.
21. Zwanzig Konfekttellen.

Digitized by Google

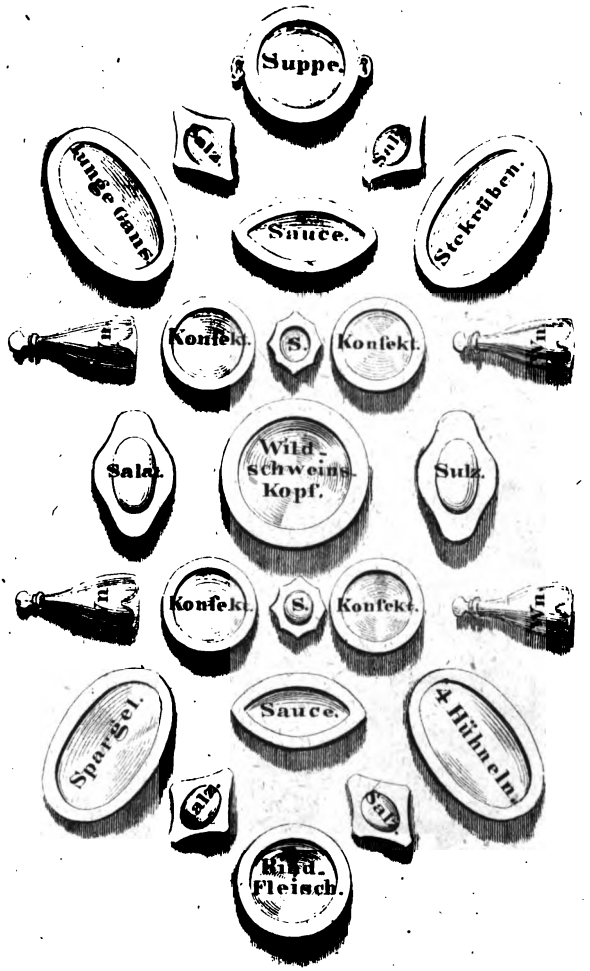
Kleinere Mittags-Tafel.



Digitized by Google

Digitized by Google

Tafel für acht Personen.



Digitized by Google

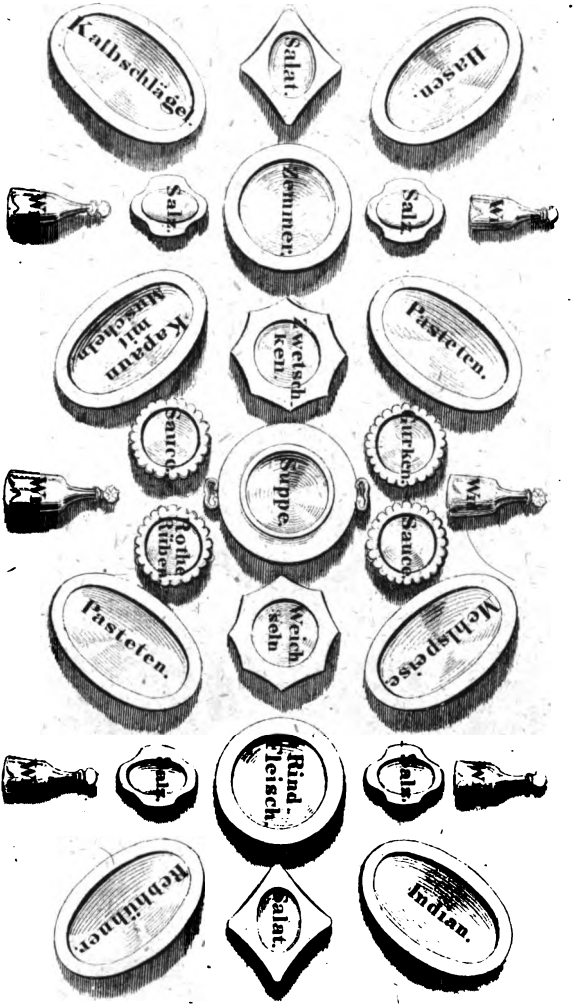
Digitized by Google

Grösere Tafel an Fasttagen

Digitized by Google

Digitized by Google

Gröfsere Mittags-Tafel.



Digitized by Google

Digitized by Google

Kleine Tafel im Frühjahr.

Digitized by Google

Digitized by Google

hfzig Pers

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google